



CARUS

BALDERO

CHIANTI CLASSICO DOCG



Baldero, prodotto con uve Sangiovese vinificate in purezza, provenienti dai vigneti situati tra San Casciano e Mercatale in Val di Pesa, una delle zone storiche di produzione del Chianti Classico, prende il nome da “baldanza”, fiducia nelle proprie forze. È un vino che rappresenta a pieno il territorio del Chianti Classico e il Sangiovese, la sua storica varietà, attraverso i tipici sentori fruttati e floreali.



VITIGNO - 100% Sangiovese

GRADO ALCOLICO - 13,5-14%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO - Cordone speronato e Guyot

PRODUZIONE - 50 quintali/ha



TERRITORIO E ALTITUDINE - La zona è prettamente collinare caratterizzata da terreni mediamente argillosi, ricchi di alberese e di galestro, rispettivamente, i principali responsabili della longevità e dell'eleganza dei vini, con buona presenza di ciottoli di fiumi che donano ai vini una buona struttura. La differente esposizione dei vigneti, che si trovano a un'altezza compresa tra i 190 e i 300 metri sul livello del mare, permette di ottenere un'importante complessità organolettica

VENDEMMIA - La vendemmia viene eseguita a mano per mantenere l'integrità del prodotto e la qualità del frutto



AFFINAMENTO - Affinato per l'80% in acciaio e 20% in barrique di rovere



NOTE DI DEGUSTAZIONE - Colore: Limpido, rosso rubino brillante, consistente Olfatto: Fresco e fruttato con note di giaggiolo e ciliegia e una leggera nota di vaniglia che si sposa perfettamente con il frutto Palato: Fresco ed elegante con tannini ben strutturati, sapido

ABBINAMENTI - Carni alla griglia e in umido, Tagliata di maiale di Cinta, Ribollita toscana



TEMPERATURA DI SERVIZIO - 15°