



CARUS

BALDERO

CHIANTI CLASSICO DOCG

Baldero è prodotto con uve Sangiovese in purezza e prende il suo nome da "baldanza", fiducia in sé stessi. È un vino che rappresenta pienamente la tradizione del Chianti Classico e l'antico vitigno Sangiovese, attraverso i suoi 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 quasi interamente in acciaio



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°



207 DAYS UNDERWATER



13° AVERAGE TEMPERATURE



55 METRES IN DEPTH