BALDASSARRI



IGT UMBRIA - CHIANGLO

Esame organolettico

Uvaggio: 100% Sangiovese

Aspetto: Netto, limpido, brillante

Colore: Rosa cerasuolo, tenue e brillante con sfumature di buccia di cipolla

Profumo: Il Chianglo della Cantina Baldassarri è caratterizzato da note floreali, come rosa e viola. Presenta un sentore di piccoli frutti rossi come ciliegia e fragolina, oltre a quello di pesca bianca.

Sapore: Vino fresco e sapido, caratterizzato da una piacevole bevibilità e da un'acidità ben equilibrata. Buona la persistenza aromatica.

Produzione: La raccolta viene effettuata manualmente, con raccolta delle uve in cassette forate da 15 kg. Dopo la diraspatura, le uve vengono sottoposte a pressatura soffice, con successiva selezione delle diverse frazioni di mosto. Il mosto ottenuto viene illimpidito mediante separazione dei fondi e successivamente inoculato con lieviti selezionati. La fermentazione alcolica si svolge a temperatura controllata per circa dieci giorni. L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox. Nel mese di marzo il vino viene sottoposto a stabilizzazione tartarica a freddo, per poi essere assemblato e imbottigliato.

Abbinamenti gastronomici: Eccellente come aperitivo, si sposa con piatti di salumi e formaggi e con delle portate a base di pesce.

Str. Luciano Baldassarri, 1 06050 Collazzone (PG) - (+39) 075. 8707299 - www.cantinabaldassarri.it