



## BALLA LA VECCHIA

DOC MAREMMA TOSCANA  
50% CABERNET-SAUVIGNON, 50% MERLOT

*La raccolta:* Le uve raggiunta la giusta maturazione vengono raccolte a metà settembre.

*Vinificazione:* La vinificazione si svolge in vasche d'acciaio a temperatura controllata (max 30°). La fermentazione malolattica avviene nelle stesse vasche. Dopo chiarifica e filtrazione viene messo in commercio nel giugno successivo alla vendemmia.

*Note di degustazione:* Il vino si presenta di un color rosso rubino, un profumo intenso ed elegante con sentori frutti a bacca rossa, dal sapore morbido, rotondo ed avvolgente.