

TOSCANE– Cortona (AR)



Le nom BALDETTI est fortement lié à la Toscane et en particulier au territoire de Cortona et l'amour de la terre, transmis de génération en génération, a toujours été la pierre angulaire de la famille. La viticulture, qui représentait déjà une activité importante dans l'entreprise, a reçu un fort essor à partir de la fin des années 60 lorsque Mario Baldetti, grand-père de l'actuel propriétaire, a procédé à la rénovation totale des vignobles existants.

À partir de 2000, coïncidant avec la naissance du nouveau CORTONA DOC, l'entreprise a pris des mesures pour renouveler les vignobles dans le respect des techniques viticoles les plus modernes, en se concentrant avant tout sur la Syrah, qui au fil des années deviendra le cépage phare pour toute la production de la région.

2012 est une année fondamentale pour la famille, avec la construction d'un nouveau chai, toujours dans la Localité Pietraia, fortement souhaitée par Alfonso Baldetti et ses deux fils Daniele et Gian Luca qui entre-temps avaient rejoint l'entreprise. Installations modernes qui ne peuvent qu'améliorer la qualité de la production

Les vins produits ont tous la même importance, compte tenu de l'engagement et de l'amour investis dans chaque cépage, mais en toute logique, si l'on parle de Cortona, la Syrah vient immédiatement à l'esprit et c'est donc le « Crano » et l'« Arenite » qui sont les étendards de la maison.

CODE	PRODUIT	AN	CAP	PC	PRIX	NOTE
BL0002BI	CHAGRE' TOSCANA BIANCO	2023	0,750	6	9,60	6 mois cuves acier
	(Chardonnay 50%, Grachetto 50%)					
BL0002RS	PIET ROSE' TOSCANA ROSATO	2023	0,750	6	10,80	7 mois cuves acier
	(Syrah 100%)					
BL0004CR	CRANO CORTONA DOC SYRAH	2018	0,750	6	17,10	12 mois en barrique
	(Syrah 100%)					JS 91 points
BL0002AT	ARENITE TOSCANA ROSSO IGT	2018	0,750	6	35,10	24 mois barrique – 8 mois ciment
	(Syrah 100%)					Caisse en bois
						JS 91 points

*Prix htva

