

# BALAN

## CABERNET



### Denominazione:

Cabernet



### Area di produzione e vigneti:

Diversi vigneti nell'area di Lison Pramaggiore e Grave del Friuli, con conformazioni geologiche differenti; in maggioranza terreni argillosi e calcarei. La vite è allevata a cordone speronato, Sylvoz e Guyot.



### Uvaggio:

100% Cabernet



### Vinificazione:

Dopo la vendemmia, in ottobre, le uve vengono pressate sofficientemente; dopo la macerazione, circa il 10% del vino viene affinato in piccole botti di rovere mentre l'altra parte riposa in vasca. Dopo alcuni mesi la parte del vino affinata in bottie viene unita a quella che ha riposato in vasca, e vengono lasciate assieme per altri 30 giorni prima dell'imbottigliamento, a cui segue un ulteriore affinamento in bottiglia.



### Descrizione organolettica:

Rosso rubino intenso, con riflessi granati. Profumo ricco e complesso, che rimanda a diverse tipologie di piccoli frutti, in particolare il lampone; sentori di cuoio, di erbe e di spezie, come il pepe. Vino aristocratico, di splendida stoffa, elegante e austero.



### Abbinamenti:

Si abbina a piatti ricchi, arrostiti, pollame, cacciagione e formaggi a pasta dura



### Appellation:

Cabernet



### Production area and vineyards:

Different types of vineyards in Lison Pramaggiore and Grave del Friuli area with different geological conformations and two types of soils: clayey and calcareous. The vine is grown using Sylvoz and Guyot method.



### Grape variety:

100% Cabernet



### Vinification technique:

The harvest is done in October; the grapes are softly pressed; after maceration, about 10% of the wine is aged in small oak barrels. Meanwhile, the other part rests in steel tanks. After a few months, the two parts are put together and left together for 30 days before bottling. A further refinement in bottle is done.



### Tasting notes:

Intense ruby red colour, with garnet reflections. It has a rich and complex aroma, of different types of small fruits, in particular raspberry, which is combined with hints of leather, herbs and spices, such as pepper. Aristocratic wine, great, elegant and auster texture.



### Food pairings:

It goes well with rich dishes, roasts, poultry, game and hard cheeses.