

BALAN

CHARDONNAY



Denominazione:
Chardonnay



Area di produzione e vigneti:

Diverse tipologie di vigneti nell'area di Lison Pramaggiore e Grave del Friuli, con conformazioni geologiche differenti; si distinguono due tipi di terreni: argillosi e calcarei. La vite è allevata a cordone speronato, Sylvoz e Guyot.



Uvaggio:
100% Chardonnay



Vinificazione:

La vendemmia viene fatta a settembre inoltrato; le uve vengono pressate sofficientemente; i mosti vengono portati a basse temperature e criomacerati per ottenere una migliore estrazione di aromi. Il vino viene lasciato riposare in vasca per alcuni mesi prima di essere imbottigliato; all'imbottigliamento segue un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.



Descrizione organolettica:

E' un vino dal colore giallo paglierino, con riflessi dorati. Elegante, dal profumo delicato, ricorda la mela golden e i fiori di tuberosa. Sapore composito e armonioso. Bouquet ottimo e inimitabile fragranza.



Abbinamenti:

Vino che si abbina ottimamente ad antipasti di verdure e di pesce, con le minestre asciutte ed in brodo, i risotti alle erbe e i piatti di pesce leggero.



Appellation:
Chardonnay



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% Chardonnay



Vinification technique:

The harvest is done in late September; the grapes are softly pressed; the musts are brought to low temperatures and cryomacerated to obtain a better extraction of aromas. The wine rests in steel tank for a few months before being bottled; a further period of refinement follows the bottling phase.



Tasting notes:

It is a straw yellow colored wine with golden reflections. Elegant, with a delicate scent, reminiscent of golden apples and tuberose flowers. Composite and harmonious flavor. Excellent bouquet and inimitable fragrance.



Food pairings:

It pairs well with vegetable and fish appetizers, with dry and broth soups, risotto with herbs and light fish dishes.