

BALAN

SAUVIGNON



Denominazione:
Sauvignon



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% Sauvignon



Vinificazione:

La vendemmia viene fatta a settembre inoltrato; le uve vengono pressate soffocemente; 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:

Colore giallo paglierino, con riflessi che virano verso il verde. Ha un profumo delicatamente aromatico, che ricorda il peperone giallo, la foglia di pomodoro e la noce moscata. Vino di struttura, è asciutto, elegante, vellutato. Prodotto aristocratico, che è pensato per essere bevuto giovane, ma che non teme l'affinamento in bottiglia.



Abbinamenti:

Ottimo con il prosciutto crudo, i piatti di pesce in genere, in particolare gli antipasti; si abbina a molti primi piatti, anche paste con ragù di carni bianche.



Appellation:
Sauvignon



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% Sauvignon



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:

Straw yellow color, with greenish reflections. It has a delicate aromatic scent, reminiscent of yellow pepper, tomato leaf and nutmeg. A structured wine, dry, elegant and velvety. An aristocratic product, designed to be drunk young, but which does not fear aging.



Food pairings:

It combines with many dishes, especially fish, but also with aromatic herbs recipes, and egg dishes.