

GRION

CABERNET SAUVIGNON



Denominazione:

Cabernet Sauvignon Veneto IGT



Area di produzione e vigneti:

S. Ambrogio di Trebaseleghe, vigneti che circondano l'azienda Balan, nell'area da sempre conosciuta come "Grion". Terreni argillosi, con ampie fasce di un paleosuolo pleistocenico costituito da un'argilla limoso-sabbiosa, estremamente compatta, nota localmente come "caranto". E' un tipo di suolo particolarmente presente, nella laguna di Venezia e riscontrabile nei sedimenti alluvionali della pianura veneto-friulana. Meno di 2 kg di resa per pianta sia per il tipo di impianto che per una precisa scelta produttiva.



Uvaggio:

100% Cabernet Sauvignon



Vinificazione:

Due cloni diversi di Cabernet Sauvignon vengono vinificati assieme. Svolgono la fermentazione in botti di cemento. L'affinamento è condotto per 6 mesi in barrique, un terzo nuove, due terzi di secondo o terzo passaggio. Segue un periodo di affinamento in bottiglia di 3 mesi, ma si consiglia di continuare tale affinamento.



Descrizione organolettica:

Intenso color rubino con riflessi viola, che tendono a stemperarsi negli anni. Profumo di cuoio, more, caffè, vaniglia, rosmarino. Un vino complesso e austero, armonico.



Abbinamenti:

Arrosti di carni rosse, selvaggina, paste con ragù e formaggi stagionati.



Appellation:

Cabernet Sauvignon Veneto IGT



Production area and vineyards:

S. Ambrogio di Trebaseleghe, vineyards surrounding Balan company, in the area that has always been known as "Grion". Clayey soils, with large layers of a Pleistocene paleolithic soil (called "caranto2), extremely compact and clayey. It is a type of soil which is particularly present in the Venice lagoon in the sediment of alluvial plain in Veneto-Friuli area. The yield per plant is low (less than 2 kgs), both for the type of plant and for a precise production choice.



Grape variety:

100% Cabernet Sauvignon



Vinification technique:

Two different clones of Cabernet Sauvignon vinified together. Fermentation in cement tanks. Refinement for 6 months in barriques (a third of the barrel is new, the others have been used two or three times before). Three months of aging in bottle aging. It is recommended to continue this refinement.



Tasting notes:

Intense ruby color with purple reflections, which tend to fade over the years. Scent of leather, blackberries, coffee, vanilla, rosemary. A complex and austere, harmonious wine.



Food pairings:

Roasted red meats, game, pasta with meat sauce and aged cheeses.

