

GRION

VECCHIO GRION



Denominazione:
Rosso del Veneto IGT



Area di produzione e vigneti:

S. Ambrogio di Trebaseleghe, vigneti che circondano l'azienda Balan, nell'area da sempre conosciuta come "Grión". 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 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:

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc



Vinificazione:

Uve vinificate e affinate separatamente. La fermentazione avviene in botti di cemento. Il vino sosta per 18 mesi in barrique, un terzo nuove, le altre di secondo o terzo passaggio. Prima di unificare le diverse botti, vengono scartate quelle non ritenute all'altezza. Una volta unificati rimangono in vasca almeno un mese. Infine segue un affinamento in bottiglia di 3 mesi, ma si consiglia di continuare tale affinamento.



Descrizione organolettica:

Rubino intenso, riflessi viola. Vino elegante. Alcolicità, tannini, acidità. Corrispondenza tra aromi e profumi. Intensità olfattiva e aggressività al palato.



Abbinamenti:

Arrosti di carni rosse, selvaggina anche con salse e formaggi stagionati.



Appellation:

Rosso del Veneto IGT



Production area and vineyards:

S. Ambrogio di Trebaseleghe, vineyards surrounding Balan company, in the area that has always been known as "Grión". 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:

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc



Vinification technique:

The wines are vinified and aged separately. Fermentation takes place in cement barrels. The wine rests for 18 months in barriques (about a third of them is new). Before unifying the wines, the barrels that are considered not good are discarded. Once merged, the wine rests in tanks for at least a month. A 3-month bottle refinement follows this phase, but we recommend continuing this refinement.



Tasting notes:

Intense ruby, purple reflections. Elegance is the best quality. Alcohol, tannins, acidity. Correspondence between aromas and perfumes. Intensity and aggressiveness on the palate.



Food pairings:

Roasted red meats, game (also with sauces) and aged cheeses.

