

## BALAN

### PROSECCO MILLESSIMATO

Denominazione di Origine Controllata

**ZONA DI PRODUZIONE:** Italia | Veneto

Diversi vigneti all'interno dell'area DOC, parte in collina, parte in pianura. In maggioranza si distinguono due tipi di terreni:

argillosi e calcarei

**VITIGNI:** 100% Prosecco, noto anche come Glera

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Sylvoz e Guyot

**TECNICA DI PRODUZIONE:**

Vendemmia metà Settembre; le uve vengono pressate

soffocemente; i mosti vengono portati a basse temperature e

criomacerati per ottenere una migliore estrazione di aromi. Il

vino ottenuto viene trasformato in spumante mediante il metodo

charmat, con una fermentazione di circa 40 giorni

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:**

Colore giallo paglierino, con bollicine fini, filamentose, fitte e persistenti. Il profumo floreale di fiori di acacia, glicine e fiori di campo, si mescola con note fruttate di mela. La sostenuta acidità gli dona una inconfondibile freschezza e la sensazione delle bollicine che si spaccano in bocca e' carezzevole, setosa.

**ABBINAMENTI:** Ottimo come aperitivo, accompagna splendidamente molluschi di mare, ostriche, scampi ai ferri, pesce, risotti di verdure, e altri primi piatti leggeri

**TEMPERATURA A SERVIZIO:** 6°- 8° C



Gruppo I Vinai S.r.l

USA mob. +1 631 944 2487

export@gruppovinai.com - administration@gruppovinai.com - office@gruppovinai.com

[www.gruppovinai.com](http://www.gruppovinai.com)

## **BALAN**

### **PROSECCO MILLESSIMATO BRUT GOLD**

**Designation of Controlled Origin**

**PRODUCING COUNTRY:** Italy | Veneto

Several Vineyards of the DOC area,

Soil: Different depths depending on the slope.

The roots of the vine penetrate more easily where the vineyard is less deep. The parts of the vineyards more inclined have a predominance of rock, which makes the development of the vine more difficult.

**GRAPE-VARIETY:** 100% Prosecco, also known as Glera.

**CULTIVATION SYSTEM:** Sylvoz and Guyot.

**VINIFICATION TECHNIQUE:**

The harvest is done in mid-September, the grapes are softly pressed, the must is taken at low temperatures and the maceration is done with a low controlled temperature, for better extraction of aromas. Charmat method for the second fermentation, for 40 days.

**TASTING NOTES:**

Soft yellow color. Typical floral scent of acacia blossoms and wisteria, with notes of honey and banana. The strong acidity gives the freshness, while the bubbles are velvety, and silky in the mouth.

**SERVING TEMPERATURE:** 6°- 8° C



Gruppo I Vinai S.r.l

USA mob. +1 631 944 2487

export@gruppoinvai.com - administration@gruppoinvai.com - office@gruppoinvai.com

[www.gruppoinvai.com](http://www.gruppoinvai.com)