

“BALENC” IGT SEBINO ROSSO



SCHEDA TECNICA

UVAGGIO	Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50%, (taglio bordolese)
PROVENIENZA UVE	Gussago (BS), margine est della Franciacorta
TIPOLOGIA AREA	Collinare, 250 – 300 s.l.m. - tutti i vigneti sono gradonati e rivolti a sud
TIPOLOGIA TERRENO	Calcareo – argilloso, roccioso
SISTEMA DI IMPIANTO	Guyot, cordone speronato
VENDEMMIA	seconda metà di ottobre
RESA MEDIA PER Ha	25 ql/ha; bassissima
VINIFICAZIONE	Le uve, prima di essere raccolte, vengono fatte leggermente appassire sulla propria pianta in modo da concentrare profumi, aromi ed anche struttura; L'uva viene raccolta a fine ottobre, pigiata a spata e messa in vasche d'acciaio termocondizionate, dove il mosto viene fatto fermentare sulle proprie bucce e vinaccioli. Vista la sanità dell'uva, dovuta alle ottime condizioni di maturazione grazie ai vigneti collinari, la permanenza del vino sulle proprie bucce ha una durata di 3/4 settimane; in seguito alla pressatura viene utilizzato solo il primo vino ottenuto, che essendo più pregiato, viene affinato per 24 mesi in piccole barrique di rovere Francese da 225 lt e poi imbottigliato e lasciato maturare in bottiglia per circa due anni.
IMBOTTIGLIAMENTO	marzo
AFFINAMENTO IN BARRIQUE	24 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	per un minimo di 10/12 mesi
PRODUZIONE	4500 bottiglie
GRADAZIONE ALCOLICA	15% Vol.

Merlot, Cabernet Sauvignon : il nostro Balenc è decisamente il Signore de Le Cantorie.

Questo vino è dedicato al nonno paterno, Luigi, il cui il cui soprannome era, appunto, “Balenc” (dal dialetto locale “balencare”, ossia barcollare).

La vendemmia tardiva e gli appassimenti in pianta delle uve cabernet lasciano traccia in questo vino strutturato e corposo, che viene vinificato con macerazione sulle bucce per più di un mese e poi fatto affinare prima in piccole botti di rovere francese per un massimo di 24 mesi. Successivamente, trascorre altri 10/12 mesi in bottiglia, in modo da raggiungere un equilibrio perfetto.

Un profumo speziato e complesso, con sentori di frutti rossi come ciliegia, mora, ed ancora susina: un trionfo di aromi, armonizzato da una persistenza incredibilmente lunga. È un vino che, assaporandolo, va ascoltato: le sue note vibranti risveglieranno nel teatro del vostro palato intense emozioni.

Perfetto in abbinamento a piatti importanti e corposi.