



Percorsa da 999 cipressi che celebrano e proteggono una straordinaria biodiversità, Ca' Balani è una tenuta dove la vite e la natura prosperano in perfetta sintonia. Incastonata tra le Alpi ed il mare del Friuli ad Aquileia, in un territorio dove la viticultura fu introdotta sin dall'epoca Romana, beneficia di condizioni ideali per la produzione vitivinicola: le brezze marine dell'estate, la protezione delle Alpi, le forti escursioni termiche, la varietà dei terreni che digradando verso il mare abbandonano la composizione di argille e ghiaia e trovano la sabbia. La tenuta vanta un patrimonio viticolo unico, un vero e proprio parco di vigne dal quale fioriscono vini che hanno nella fragranza e nella pienezza aromatica il loro tratto distintivo.

## **SAUVIGNON BLANC 2023**







TEMPERATURA DI SERVIZIO 9° - 10° C

GRADAZIONE ALCOLICA
13% voi.

FORMATI DISPONIBILI 750 ml

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'epoca di raccolta viene determinata in base all'acidità delle uve ed al loro pH. Dopo la separazione con le parti solide, il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata di 16° - 18° C. L'aggiunta di lieviti selezionati consente di esaltare gli aromi tipici di questa varietà. Segue un periodo di affinamento sulle "fecce fini" che fissano le sostanze aromatiche.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo brillante con riflessi verdognoli.

PROFUMO: un mosaico di profumi fruttati di pompelmo rosa, frutto della passione e pesca bianca che si accompagnano a note pronunciate di biancospino, foglia di pomo-doro, salvia e menta.

SAPORE: al palato la corrispondenza con le note olfattive è impeccabile: ampio, con una buona acidità che dona freschezza e fragranza. Il finale è intenso e persistente.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

L'eleganza della sua struttura lo rende ideale come aperitivo e in abbinamento con antipasti, primi piatti di pesce e piatti di verdure ed in particolare di asparagi bianchi o verdi.