Vendemmia
2017

Vini

L'*arte* di vinificare nel 2017

Balli Vini continua il connubio tra vino e arte nell'interpretazione di un'annata complessa.

Anche nel 2017 è stato affidato a Federico Bruni, pittore e scultore originario dei Colli Bolognesi, la rappresentazione del Pignoletto. L'opera racconta la scarsità di grappoli e acini in parte disidratati, una sfida per i veri vinificatori legati alla tradizione locale.

Ed è nel pieno rispetto del territorio che Alessio Balestri ha saputo esaltare le diverse caratteristiche delle uve, reinterpretando i frutti di una natura complicata: nasce così la nuova gamma Balli Vini, sapori autentici dal buon tenore alcolico, ottenuti da uve mature lavorate con tecnica ed esperienza.

Federico Bruni per Balli Vini
INTERPRETAZIONE PIGNOLETTO ANNATA 2017

Il Pignoletto Superiore 2017

È con la *macerazione* che i sapori di una volta prendono vita.

Tecnica ed eleganza rivestono il Pignoletto con un nuovo abito.

In un’annata siccitosa la macerazione carbonica dona al vino bevibilità e freschezza.
In pressa l’uva viene messa intera per preservare fino all’ultimo il chicco.

Rifermentazione in bottiglia con 3 diverse permanenze dei lieviti in bottiglia:

5 mesi
per la freschezza e i profumi primari

10 mesi
per un vino in equilibrio di struttura e corpo

15 mesi
per poter sentire i profumi terziari abbinati ad una cremosità tipica del Pignoletto.

Il Rifermentato
2017

Fondere le caratteristiche di due vitigni è una sfida. Il coraggio di unire tradizione e innovazione crea prodotti di struttura con grande fascino.

Il Vino Rosso 2017

E’ nella semplicità di una vinificazione in rosso tradizionale che si esaltano i pregi di un vino complesso e particolare come la Barbera.

La lavorazione, l'elemento di unicità: è nel rispetto del vino e nella semplicità della tecnica applicata che il produttore rischia il tutto per ottenere un vino sofisticato e di grande complessità.

10 mesi

Un pignoletto morbido e cremoso, con una delicata nota aromatica che ricorda il timo

20 mesi

Note evolute e profumi terziari contraddistinguono una versione del pignoletto Ancestrale rivisitata, ma pur sempre tradizionale

L'Ancestrale 2017

Le uve *mature* donano al vino corpo e cremosità.

Un metodo reinterpretato per esaltare bevibilità e longevità.

Le Schede tecniche 2017

Rifermentato in bottiglia Vino Bianco Spumante

Vitigno/Taglio: 95% “Grechetto Gentile”, Pignoletto per gli amici e 5% Barbera vinificato in bianco

Allevamento impianto: Guyot e Cordone speronato

Resa per ettaro: 70 Q.li

Vendemmia: Manuale in cassette da 30/35 Kg fine agosto

Diraspatura: no

Pressatura: a grappolo intero

Inoculo: Sì, lievito selezionato

Vinificazione: in bianco tradizionale, a temperatura controllata

Filtrazione: sì

Stabilizzazione: sì

Chiarifiche: sì

Imbottigliamento: 11/05/2018

Permanenza sui lieviti: 5 mesi, 10 mesi, 15 mesi

Sboccatura: alla volé, con ritappatura a corona

Tappo: a corona, zero permeabilità in rifermentazione, media permeabilità in ritappatura

Pignoletto Superiore DOCG

Vitigno/Taglio: 100% “Grechetto Gentile”, Pignoletto per gli amici

Denominazione: Colli Bolognesi Pignoletto Superiore 2017 DOCG

Allevamento impianto: Cordone speronato

Resa per ettaro: 60 Q.li

Vendemmia: Manuale in cassette da 30/35 Kg (1° passaggio 19/09, 2° passaggio 12/10)

Diraspatura: no

Inoculo: Macerazione carbonica no, macerazione tradizionale sì

Vinificazione: 10 giorni di macerazione carbonica e successiva pressatura a grappolo intero senza aggiunta di lieviti selezionati. Pigiodiraspatura con aggiunta di lieviti selezionati e successiva macerazione a contatto con le bucce per 6 mesi

Filtrazione: no

Stabilizzazione: no

Chiarifiche: sì

Imbottigliamento: 05/09/2018

Svinatura: 09/04/2018

Tappo: Nomacorc select green

Vino Rosso

Vitigno/Taglio: 100% Barbera

Allevamento impianto: Cordone speronato

Resa per ettaro: 70 Q.li

Vendemmia: Manuale il 15/09

Diraspatura: sì

Inoculo: Sì, lieviti selezionati

Vinificazione: in rosso tradizionale, con permanenza sulle bucce di 15 giorni. Rimontaggi giornalieri in fase fermentativa e follature giornaliere in fase di cessione colore

Filtrazione: sì

Stabilizzazione: no

Chiarifiche: sì

Imbottigliamento: 05/09/2018

Tappo: Amorim sughero

l’Ancestrale Pignoletto Spumante DOCG Brut Nature

Vitigno/Taglio: 100% “Grechetto Gentile”, Pignoletto per gli amici

Denominazione: Colli Bolognesi Pignoletto Spumante Brut Nature 2017 DOCG

Allevamento impianto: Guyot

Resa per ettaro: 70 Q.li

Vendemmia: Manuale in casse da 30/35 Kg a fine settembre

Diraspatura: no

Pressatura: a grappolo intero

Inoculo: Sì, lievito selezionato

Vinificazione: in bianco, a temperatura controllata

Filtrazione: no

Stabilizzazione: no

Chiarifiche: no

Imbottigliamento: 26/11/2017

Permanenza sui lieviti: 10 mesi, 20 mesi

Sboccatura: alla volé, con ritappatura con tappo a fungo

Tappo: Tappo a fungo birondellato

Vini