

Bastianich

# APE REGINA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Friuli Colli Orientali

**Zona produttiva** Colline di Buttrio.

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Tipologia del terreno** Marna eocenica, con base calcarea.

**Vinificazione** La vendemmia avviene nella seconda decade di settembre. Dopo un controllo manuale dei grappoli, le uve vengono lasciate fermentare sia in acciaio sia in barrique di rovere francese. Successivamente, il vino svolge la fermentazione malolattica nelle stesse barrique e, a seguire, comincia un periodo di battonage.

**Invecchiamento** Dopo una maturazione in legno di circa 10 mesi, il vino viene imbottigliato e lasciato affinare in bottiglia per circa 24 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo intenso con riflessi dorati brillanti.

**Profumo** Al naso spiccano profumi di frutta a polpa bianca matura, come pera e pesca, che poi virano su note di banana unite a sentori di burro, vaniglia e pasticceria.

**Sapore** Il sorso è ampio, ricco ed elegante: prevalgono l'equilibrio e la morbidezza. Persistente e lungo, al palato compaiono nuovamente le note fruttate e ricche presenti all'olfatto, con aromi terziari, vaniglia fra tutti, e fini dovuti alla maturazione in legno.

**Abbinamenti** Perfetto da abbinare a formaggi di media stagionatura, un primo di pasta con tartufo bianco oppure con foie gras.



CIVIDALE DEL FRIULI / FRIULI VENEZIA GIULIA

**BASTIANICH**



ANNO DI FONDAZIONE | 1998



ENOLOGO | EMILIO DEL MEDICO



VITIGNI | RIBOLLA GIALLA,  
FRIULANO, SAUVIGNON,  
CHARDONNAY, PINOT BIANCO,  
PINOT GRIGIO, PICOLIT, REFOSCO,  
SCHIOPPETTINO, MERLOT



  
**MEREGALLI**  
Wines

Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

powered by  
 GRUPPO MEREGALLI