

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

