



# BASTIANICH

Schede tecniche

BASTIANICH

Bastianich

# RIBOLLA GIALLA PLUS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** VS Vino Spumante

**Zona produttiva** Colline di Cividale del Friuli

**Vitigno** 100% Ribolla Gialla

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

**Sistema di allevamento** Guyot.

**Vinificazione** Ad una pressatura effettuata in maniera soffice con presse pneumatiche, previa selezione manuale dei grappoli, segue la decantazione statica del mosto e la successiva fermentazione in serbatoi d'acciaio termocondizionati a temperatura controllata (18°C) con l'utilizzo di lieviti selezionati per 8/10 giorni.

**Invecchiamento** . L'affinamento e la sosta sulle fecce nobili avvengono in acciaio per un periodo che varia da tre a quattro mesi a seconda delle caratteristiche vendemmiali.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino carico.

**Profumo** Al naso le note dei lieviti lasciano piuttosto spazio a fragranze di fiori gialli e frutta macerata (albicocca e scorza d'arancia su tutte), a rimandi d'alcol e di frutta sotto spirito.

**Sapore** In bocca la gasatura del vino si fa sentire ma in punta di piedi: all'atto dell'assaggio l'anidride carbonica riempie il palato a sostegno del frutto ma di disperde in maniera uniforme ed omogenea, lasciando solamente la sua nota fresca, non aggressiva, ed una pulizia palatale di tutto rispetto. Il ricordo gustativo è pieno, armonico e complesso, di ottima lunghezza e persistenza.

**Abbinamenti** Rimanendo nelle tipicità gastronomiche del territorio, potremmo abbinare questo particolare spumante ai molti antipasti, anche sostenuti, che vanno dagli insaccati ai formaggi freschi, dalle preparazioni fritte a piatti con funghi e pesce. Ottima con i risotti e le paste di mare, ben accompagna anche le preparazioni di pesce al forno e salsate. Più che con i dolci, lo si raccomanda come aperitivo nelle calde e assolate giornate estive.



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



Bastianich

# FRIULANO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Friuli Colli Orientali

**Zona produttiva** Colline di Premariacco, Cividale e Prepotto.

**Vitigno** 100% Friulano

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

**Vinificazione** Le uve raccolte, selezionate su banchi di cernita, vengono successivamente diraspate e pressate delicatamente con pressa pneumatica. Il mosto ottenuto viene fatto decantare per 12-24 ore prima di essere avviato alla fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata (16-18 gradi) per 15-20 giorni fino ad esaurimento degli zuccheri. Inizia così il periodo di batonnage, ossia la movimentazione periodica dei lieviti, che permette al vino di arricchirsi naturalmente di antiossidanti naturali e di affinarsi per 4 mesi. Dopo la chiarifica e la filtrazione, il Friulano viene imbottigliato e fatto riposare 30 giorni prima di essere commercializzato.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino scarico.

**Profumo** Al naso le sue caratteristiche di freschezza e fragranza si sostanziano in riconoscimenti di fiori bianchi e di mandorlo, pera e pesca mentre al gusto la sua acidità domina giustamente, senza però mai prevaricare, sulle altre sensazioni gustative, conducendo i ritmi e le cadenze della degustazione.

**Sapore** L'impatto in bocca rimanda sensazioni carnose e di sostanza, con una giusta calibratura fra l'acidità del vino ed il suo aspetto alcolico e glicerico. Ritorno retronasale, complessità e lunghezza palatale sono degne di nota.

**Abbinamenti** La sua sublimazione gastronomica avviene con l'abbinamento al prosciutto di San Daniele, ma dona grandi risultati ugualmente con zuppe decise (farro, orzo, ceci), fritti di paranza dell'Adriatico e tempure di verdure. Da provare, non più giovane, anche con piatti di carne bianca, dalla salsatura delicata e leggera, il cui fondo sapido ed untuoso viene bilanciato dall'azione acida sul palato.

**Temperatura di servizio** 10°C



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



Bastianich

# SAUVIGNON

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Friuli Colli Orientali

**Zona produttiva** Colline di Premariacco, Cividale e Prepotto.

**Vitigno** 100% Sauvignon Blanc

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

**Vinificazione** Ultimata la loro vendemmia, le uve vengono selezionate su banchi di cernita. Successivamente diraspate, subiscono una criomacerazione per 8-12 ore a 4-5 C° e vengono quindi pressate con pressa pneumatica in maniera molto soffice. Il mosto ottenuto viene posto in decantazione per 12-24 ore prima di essere avviato alla fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (16-18 gradi), per 15-20 giorni fino ad esaurimento degli zuccheri. Inizia così il periodo di "batonnage", ossia la movimentazione periodica dei lieviti, che permette al vino di arricchirsi naturalmente di antiossidanti naturali e di affinarsi per 4 mesi. Dopo la chiarifica e la filtrazione dalla vasca d'acciaio il Sauvignon viene imbottigliato e fatto riposare 30 giorni prima di essere commercializzato.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino pieno.

**Profumo** Note di pompelmo rosa, agrumi, salvia, erbe officinali e glicine prendono prepotentemente il posto dei soliti (e generalmente volgari) rimandi di pipì di gatto, foglia di pomodoro e peperone.

**Sapore** Espressione glicerica ed larghezza di inaspettata consistenza. Acidità e polpa del frutto lavorano in armonia a sostegno della sensazione pseudocalorica e materica del vino.

**Abbinamenti** In virtù della sua estrema eleganza e del suo equilibrio si presta ad essere egregiamente abbinato a piatti della cucina internazionale (messicana, coreana, indiana su tutte), così come a sushi e sashimi, a piatti di pesce diversamente preparati (cruditées, tartare di pesce, crostacei e molluschi vari), zuppe di verdure e carni bianche, formaggi freschi e funghi. Goduto nella sua vera essenza, rimane comunque uno dei migliori vini bianchi da aperitivo.



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



Bastianich

# PINOT GRIGIO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Friuli Colli Orientali

**Zona produttiva** Colline di Premariacco e Cividale.

**Vitigno** 100% Pinot Grigio

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

**Vinificazione** Le uve vengono selezionate su banchi di cernita e successivamente diraspate e pressate con pressa pneumatica. Il mosto ottenuto viene fatto decantare per 12-24 ore prima di essere avviato alla fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (16-18 gradi) per 15-20 giorni fino ad esaurimento degli zuccheri. Successivamente inizia il periodo di "batonnage", ossia la movimentazione periodica dei lieviti, che permette al vino di arricchirsi naturalmente di antiossidanti naturali e di affinarsi per 4 mesi. Dopo la chiarifica e la filtrazione, il Pinot Grigio viene imbottigliato e fatto riposare 30 giorni prima di essere commercializzato.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino.

**Profumo** Al naso presenta note di frutta tropicale e pera. Fiori bianchi, biancospino su tutti, frutta tropicale e nocciola integrano lo spettro aromatico del vino.

**Sapore** In bocca le sensazioni morbide ed eleganti vengono riportate appieno da un frutto molto largo e profondo, sostenuto da un'ottima acidità ed un finale di beva di tutta freschezza e lunghezza.

**Abbinamenti** Il matrimonio ideale di questo vino è rappresentato dal pesce: dall'antipasto misto tiepido, tipico dell'Adriatico, al pesce bollito in genere, dalle preparazioni (sempre di pesce) con paste e legumi alle grigliate ed i fritti. Ottimo anche con minestre, flan di verdure ed antipasti leggeri.



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



Bastianich

# RIBOLLA GIALLA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Friuli Colli Orientali

**Zona produttiva** Colline di Premariacco e Cividale.

**Vitigno** 100% Ribolla Gialla

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

**Vinificazione** Dopo la vendemmia le uve vengono selezionate su banchi di cernita e successivamente diraspate e pressate delicatamente con pressa pneumatica. Il mosto ottenuto viene fatto decantare per 12---24 ore prima di essere avviato alla fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (16---18 gradi) per 15---20 giorni fino ad esaurimento degli zuccheri. Inizia così il periodo di batonnage, ossia la movimentazione periodica dei lieviti, che permette al vino di arricchirsi naturalmente di antiossidanti naturali e di affinarsi per 4 mesi. Dopo la chiarifica e la filtrazione, la Ribolla Gialla viene imbottigliata e fatta riposare per 30 giorni prima di essere commercializzata.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino scarico.

**Profumo** Al naso è fruttato, con ricordi di mela, pera e albicocca insieme a un tocco agrumato. Emerge anche una sensazione erbacea.

**Sapore** In bocca un frutto fresco e deciso funge da base dell'intera struttura del vino, donando comunque sensazioni di larghezza e profondità inaspettate per una siffatta tipologia di vino. Il suo finale è lungo e gradevole ed invita senza indugio ad un altro calice.

**Abbinamenti** Ottimo con i friulani cjarsons conditi con il burro, con risotti ai frutti di mare, con i fritti di verdure, con salumi magri dalla scarsa untuosità, con formaggi freschi a pasta morbida. Insomma, un vino estremamente versatile, da provare anche con numerosissime preparazioni in agrodolce della cucina orientale.



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





Bastianich

# PINOT BIANCO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Friuli Colli Orientali

**Zona produttiva** Colline di Cividale.

**Vitigno** 100% Pinot Bianco

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

**Vinificazione** Le uve vengono selezionate su banchi di cernita e successivamente diraspate e pressate con pressa pneumatica. Il mosto ottenuto viene fatto decantare per 12-24 ore prima di essere avviato alla fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (16-18 gradi) per 15-20 giorni fino ad esaurimento degli zuccheri. Successivamente inizia il periodo di batonnage, ossia la movimentazione periodica dei lieviti, che permette al vino di arricchirsi naturalmente di antiossidanti naturali e di affinarsi per 4 mesi. Dopo la chiarifica e la filtrazione, il Pinot Bianco è imbottigliato e fatto riposare 30 giorni prima di essere commercializzato.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino chiaro.

**Profumo** Fresco, delicato e leggero all'olfatto.

**Sapore** Acidità e mineralità concentrate sul palato che rimane molto fresco.

**Abbinamenti** Perfetto in abbinamento a frutti di mare, pesce grasso, salumi e formaggi a pasta molle.



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



Bastianich

# REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Friuli Colli Orientali

**Zona produttiva** Colline di Manzano, Premariacco e Cividale.

**Vitigno** 100% Refosco dal Peduncolo Rosso

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

**Vinificazione** Una volta raccolte, le uve vengono selezionate su banchi di cernita e successivamente diraspate, pigiate e avviate in vasche di acciaio a temperatura controllata per la fermentazione alcolica. Un attento lavoro giornaliero di rimontaggio viene fatto durante la fermentazione (15- 18 giorni) ad una temperatura tra i 25 e 27 gradi. Successivamente separato dalle bucce, dopo una breve sosta di decanta-zione, il vino viene posto in vasche inox per lo svolgimento della fermentazione malolattica completa.

**Invecchiamento** Affina 7 mesi metà in acciaio inox e metà in fusti di rovere da 30hl. Successivamente riposa 60 giorni in bottiglia prima della commercializzazione.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Sfumature violacee che incontrano un tono rosso rubino sempre profondo e cupo.

**Profumo** Al naso la sua rusticità viene immediatamente espressa con note di carne rossa cruda, frutti rossi non sempre estremamente maturi, mora e prugna secca, erbe da taglio.

**Sapore** In bocca ritorna appieno la sua apparente ruvidità, espressa soprattutto in gioventù, data da un netto contrasto fra l'acidità del vino e la sua tannicità. Nelle versioni perfettamente mature e/o tardive, tuttavia, la polpa e l'alcolicità dell'insieme lo rendono decisamente morbido e caldo, di immediata piacevolezza e con l'invecchiamento riesce ad esprimere note ancora diverse ed intriganti quali il tabacco e le spezie.

**Abbinamenti** Si abbina perfettamente a piatti a base di carne e selvaggina.



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





Bastianich

# SCHIOPPETTINO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Friuli Colli Orientali

**Zona produttiva** Colline di Prepotto, Premariacco e Cividale.

**Vitigno** 100% Schioppettino

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

**Vinificazione** Portate in cantina, le uve vengono selezionate su banchi di cernita e successivamente diraspate, pigiate e avviate in vasche di acciaio a temperatura controllata per la fermentazione alcolica. Il 30% delle uve viene mantenuto a 5-6 C° per una macerazione pre-fermentativa. Durante la fermentazione alcolica (circa 18 giorni), viene eseguito il rimontaggio di tutta la massa più volte al giorno, ad una temperatura di circa 26 C°.

Successivamente separato dalle bucce, il vino viene posto in vasche inox per lo svolgimento della fermentazione malolattica.

**Invecchiamento** Affina 7 mesi metà in acciaio inox e metà in fusti di rovere da 30hl. Successivamente riposa 60 giorni in bottiglia prima della commercializzazione.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino leggermente scarico con delicati riflessi violacei.

**Profumo** Al naso quella che potremmo considerare la sua 'firma', ovvero la nota speziata (pepe nero su tutto) emerge con chiarezza e incredibile definizione olfattiva. Nota, questa, accompagnata da un frutto dolce, sottile e delicato che lo rende elegante già dal primo approccio.

**Sapore** In bocca la sensazione serica rimanda ad un equilibrio ed un'eleganza di assoluta caratura, con un tannino ed un'acidità ben presenti ma estremamente dosati.

**Abbinamenti** In virtù della sua delicatezza, si presta ad abbinamenti con antipasti tipici friulani, frico su tutti, cjarsons, piatti di carne delicati e leggeri, carni allo spiedo, selvaggina di piuma e formaggi di media stagionatura.



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



Bastianich

# VESPA BIANCO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Venezia Giulia

**Zona produttiva** Colline di Buttrio, Premariacco e Cividale.

**Vitigno** Chardonnay, Sauvignon

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

**Vinificazione** Ogni varietà d'uva viene raccolta separatamente al raggiungimento della maturazione ottimale. Le uve vengono selezionate su banchi di cernita prima di essere delicatamente pressate; da questa operazione si ottiene un mosto fiore posto direttamente in decantazione spontanea per 48 ore a 10-12°C e un mosto di pressa che subisce un'ulteriore chiarifica a 10-12°C. Alla fine di queste fasi le due partite di mosto vengono unite per l'avvio della fermentazione alcolica. Le varietà che compongono il Vespa Bianco fermentano separatamente, per il 50% in acciaio inox a temperatura controllata e per il restante 50% in botti di rovere da 5 e 40 ettolitri. A fine fermentazione, mantenendo la maggior parte dei lieviti, inizia un lungo periodo di batonnage alternato da travasi fino a maggio, mese in cui inizia la fase di assemblaggio delle diverse partite ottenute, seguita infine dall'imbottigliamento a luglio. L'affinamento in bottiglia per più di un anno completa il vino prima della sua commercializzazione.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo ed oro di antichi riflessi, molto brillante e straordinariamente pulito.

**Profumo** Al naso le note di cera, di albicocche sotto spirito, di ginestra e miele conferiscono al vino un immediato impatto fresco seppur strutturato. Incredibile la sua mineralità, che lo eleva verticalmente e gli conferisce straordinaria freschezza.

**Sapore** In bocca tutta la complessità, l'avvolgenza, la setosità e la struttura del vino si espandono con incredibile finezza ed eleganza dando vita a sensazioni di carezzevole voluttà. Incredibile quando invecchiato per diversi (dieci e più) anni.

**Abbinamenti** Vino che si abbina perfettamente al coquillages ed ai crostacei seppur affronta serenamente qualsiasi tipo di carne bianca e di preparazione strutturata (anche affumicata).



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



Bastianich

PLUS

#### NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Venezia Giulia

**Zona produttiva** Colline di Buttrio.

**Vitigno** 100% Friulano

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

**Vinificazione** Questo vino è la risultante di diverse epoche di raccolta delle uve e di diverse vinificazioni. La prima vendemmia si effettua ad uve mature le quali vengono pressate delicatamente dopo un'attenta selezione su banco di cernita e un rapido raffreddamento del diraspato/pigiato a 8-10 gradi. Il mosto ottenuto viene decantato per 36 ore prima della fermentazione, che avviene a 16-18 gradi. La seconda raccolta, più tardiva, avviene invece in più passaggi e con uve per almeno il 50% botritizzate, pressate nell'immediatezza. Finita la decantazione, il mosto travasato è avviato a una lenta fermentazione. Successivamente filtrato, viene posto in vasche di acciaio inox per 7 mesi prima dell'assemblaggio con la prima parte vendemmiata. Dopo l'imbottigliamento il Plus affina un anno in bottiglia prima della commercializzazione.

#### NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo dorato.

**Profumo** Al naso è maturo e strutturato, con profumi di mandarino, arancia, melone e pera.

**Sapore** Palato ricco e denso, lunghissimo retrogusto di frutta setosa e matura.

**Abbinamenti** Può accompagnare foie gras e crostacei. Anche con formaggi teneri. Da provare con piatti piccanti come quelli thailandesi e vietnamiti.



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



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



Bastianich

# VESPA ROSSO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Venezia Giulia

**Zona produttiva** Colline di Buttrio, Premariacco, Cividale e Prepotto.

**Vitigno** Merlot, Refosco

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

**Vinificazione** Le uve vengono selezionate su banchi di cernita e successivamente diraspate, pigiate e avviate in vasche inox a temperatura controllata per la fermentazione tra i 25 e i 27 C°. Durante la fermentazione viene fatto un attento lavoro giornaliero di rimontaggio (15- 18 giorni). Alla fine della macerazione e della fermentazione alcolica, si procede alla torchiatura con pressa verticale, per estrarre così solo i tannini più dolci. Dopo una breve sosta di decantazione, il vino viene riposto in vasche inox per lo svolgimento completo della fermentazione malo-lattica. Alla fine di questa, le varie partite di vini che compongono il Vespa Rosso vengono poste separatamente in barriques di rovere (70 % di secondo passaggio e 30% nuovo) dove iniziano la fase di affinamento per 18 mesi. Successivamente i vini vengono assemblati e imbottigliati. Prima di essere posti in commercio, soggiacciono un ulteriore affinamento in bottiglia per 12-18 mesi..

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino luminosissimo, pieno e brillante.

**Profumo** Al naso la dolcezza della mora e della marasca vanno a coprire le note vegetali tipiche dei Cabernet, dimostrando costantemente un'incredibile maturità di polpa ed un'estrazione fuori dal comune.

**Sapore** In bocca i tannini appaiono incredibilmente dolci e calibrati, in perfetta armonia con la parte acida e quella alcolica. L'insieme che ne deriva rispecchia appieno le note olfattive e risulta ingentilito da una gradevolezza di beva ed una piacevolezza che, considerato il suo elevato estratto secco, fanno capire come in cantina si sia giocato decisamente sugli equilibri e sul rispetto dei parametri della piacevolezza. Ottimo il suo finale, intenso, lungo e persistente.

**Abbinamenti** Vino particolarmente adatto per la carne alla brace ed i formaggi di media stagionatura, si esprime altrettanto bene con zuppe di pesce e preparazioni piccanti e strutturate.



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





Bastianich

# CALABRONE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Venezia Giulia

**Zona produttiva** Colline di Manzano, Buttrio e Cividale.

**Vitigno** Merlot, Refosco

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

**Vinificazione** Il 50% dei grappoli di Refosco vengono appassiti naturalmente per 4-6 settimane. Le uve non destinate all'appassimento vengono invece selezionate su banchi di cernita per poi essere diraspate, pigiate e avviate alla fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata tra 25 e 27 gradi. Alla svinatura il vino viene fatto decantare per 48 ore prima di essere posto in barriques di rovere nuove per l'avvio fermentazione malolattica, dove affina successivamente per 24 mesi. I grappoli appassiti vengono successivamente diraspati a mano. Seguono poi le operazioni di macerazione e di fermentazione, che avvengono in tonneau aperti. La follatura viene eseguita a mano, per un'estrazione quanto più delicata possibile. L'utilizzo di una pressa verticale di legno estrae i tannini più nobili e dolci. Dopo 24 mesi di affinamento in barrique di rovere francese nuove, tutti i vini vengono assemblati e imbottigliati. L'affinamento in bottiglia può durare tra i 18 e i 24 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Un nero inchiostro profondo, cupo, impenetrabile ma tuttavia vivo e lucente.

**Profumo** Il naso è un estratto di durone surmaturato, di fiori rossi appassiti, di spezie dolci e cioccolata, di lontani rimandi di tabacco e cacao.

**Sapore** In bocca il suo residuo zuccherino trae inizialmente in inganno, donando sensazioni molto morbide e dolci. Sensazioni che invece scompaiono in fase di degustazione in virtù della sua elevatissima acidità e di una carica tannica di incredibile estrazione. Il finale è secco, caldo, avvolgente e connotato da un equilibrio e da un'eleganza senza pari.

**Abbinamenti** Un vino dei contrasti, che ama essere bevuto da solo o, in alternativa, con carni di selvaggina dalle lunghe cotture, con salmi o civet, con i grandi formaggi stagionati della tradizione italiana.



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

