

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

