

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 diraspatate, 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 decantazione, 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

