

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

