

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

