

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

