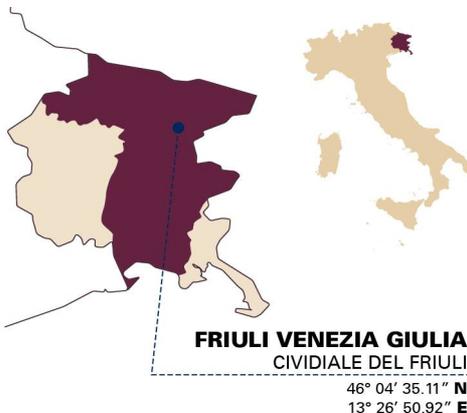


BASTIANICH

CALABRONE

CIVIDALE DEL FRIULI (UD) / FRIULI VENEZIA GIULIA



Tutti i vigneti dell'azienda Bastianich si trovano nei Colli Orientali del Friuli, in due distinte zone ricadenti nella zona a DOC. Il primo (colline di Buttrio e Premariacco) è celebre per la produzione di vini corposi e strutturati. Il secondo (colline di Cividale del Friuli) produce vini di maggior intensità aromatica. L'obiettivo della cantina Bastianich è di assorbire la storia e la cultura della zona, creando vini unici che narrino del posto ma che, al tempo stesso, dimostrino di distinguersi per corposità, struttura ed equilibrio.



ANNO DI FONDAZIONE
1998



ESTENSIONE TERRITORIO
34 Ha



ENOLOGO
EMILIO DEL
MEDICO



BOTTIGLIE IN UN ANNO
270,000



VITIGNI
FRIULANO – PICOLIT – CHARDONNAY – PINOT GRIGIO –
SAUVIGNON BLANC – RIBOLLA GIALLA – MERLOT –
REFOSCO – PIGNOLO – CABERNET - SCHIOPPETTINO



TIPOLOGIA

Vino rosso - IGT Venezia Giulia



ZONA DI PRODUZIONE

Colline di Manzano, Buttrio e Cividale



VITIGNO

Assemblaggio base di Refosco e Merlot.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Marna eocenica, a base calcarea.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

15 – 30 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il 50% dei grappoli di Refosco vengono appassiti naturalmente per 4 - 6 settimane. Le uve non destinate all'appassimento vengono invece selezionate su banchi di cernita per poi essere dirasate, pigiate e avviate alla fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata tra 25 e 27 gradi. Alla svinatura il vino viene fatto decantare per 48 ore prima di essere posto in barriques di rovere nuove per l'avvio fermentazione malolattica, dove affina successivamente per 24 mesi. I grappoli appassiti vengono successivamente diraspati a mano. Seguono poi le operazioni di macerazione e di fermentazione, che avvengono in tonneau aperti. La follatura viene eseguita a mano, per un'estrazione quanto più delicata possibile. L'utilizzo di una pressa verticale di legno estrae i tannini più nobili e dolci. Dopo 24 mesi di affinamento in barrique di rovere francese nuove, tutti i vini vengono assemblati e imbottigliati. L'affinamento in bottiglia può durare tra i 18 e i 24 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata.



COLORE

Un nero inchiostro profondo, cupo, impenetrabile ma tuttavia vivo e lucente.



PROFUMO

Il naso è un estratto di durone surmaturato, di fiori rossi appassiti, di spezie dolci e cioccolata, di lontani rimandi di tabacco e cacao.



SAPORE

In bocca il suo residuo zuccherino trae inizialmente in inganno, donando sensazioni molto morbide e dolci. Sensazioni che invece scompaiono in fase di degustazione in virtù della sua elevatissima acidità e di una carica tannica di incredibile estrazione. Il finale è secco, caldo, avvolgente e connotato da un equilibrio e da un'eleganza senza pari



ABBINAMENTI

Un vino dei contrasti, che ama essere bevuto da solo o, in alternativa, con carni di selvaggina dalle lunghe cotture, con salmi o civet, con i grandi formaggi stagionati della tradizione italiana.

