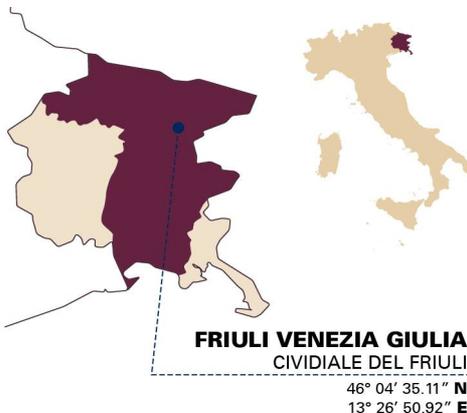


BASTIANICH

PINOT GRIGIO

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 bianco – DOC Friuli Colli Orientali



ZONA DI PRODUZIONE

Colline di Premariacco e Cividale



VITIGNO

Pinot Grigio 100%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Marna eocenica a base calcarea



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

15 – 40 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono selezionate su banchi di cernita e successivamente diraspate e pressate con pressa pneumatica. Il mosto ottenuto viene fatto decantare per 12-24 ore prima di essere avviato alla fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (16-18 gradi) per 15-20 giorni fino ad esaurimento degli zuccheri. Successivamente inizia il periodo di "batonnage", ossia la movimentazione periodica dei lieviti, che permette al vino di arricchirsi naturalmente di antiossidanti naturali e di affinarsi per 4 mesi. Dopo la chiarifica e la filtrazione, il Pinot Grigio viene imbottigliato e fatto riposare 30 giorni prima di essere commercializzato.



COLORE

Giallo paglierino.



PROFUMO

Al naso presenta note di frutta tropicale e pera. Fiori bianchi, biancospino su tutti, frutta tropicale e nocciola integrano lo spettro aromatico del vino.



SAPORE

In bocca le sensazioni morbide ed eleganti vengono riportate appieno da un frutto molto largo e profondo, sostenuto da un'ottima acidità ed un finale di beva di tutta freschezza e lunghezza.



ABBINAMENTI

Il matrimonio ideale di questo vino è rappresentato dal pesce: dall'antipasto misto tiepido, tipico dell'Adriatico, al pesce bollito in genere, dalle preparazioni (sempre di pesce) con paste e legumi alle grigliate ed i fritti. Ottimo anche con minestre, flan di verdure ed antipasti leggeri.

