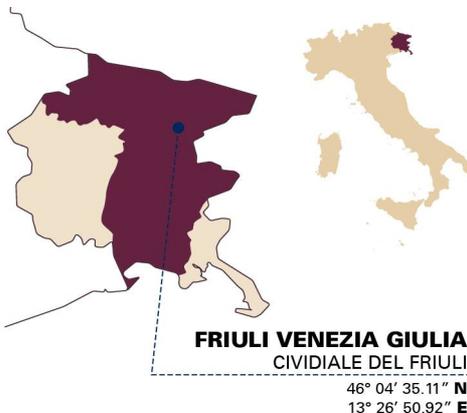


BASTIANICH

# REFOSCO

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 – DOC Friuli Colli Orientali



## ZONA DI PRODUZIONE

Colline di Manzano, Premariacco e Cividale



## VITIGNO

Refosco dal Peduncolo Rosso 100%



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Marna eocenica a base calcarea.



## ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

15 – 30 anni



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Una volta raccolte, le uve vengono selezionate su ban-chi di cernita e successivamente dirasate, pigiate e avviate in vasche di acciaio a temperatura controllata per la fermentazione alcolica. Un attento lavoro giornaliero di rimontaggio viene fatto durante la fermentazione (15- 18 giorni) ad una temperatura tra i 25 e 27 gradi. Successivamente separato dalle bucce, dopo una breve sosta di decantazione, il vino viene posto in vasche inox per lo svolgimento della fermentazione malolattica completa. Alla fine di quest'ultima, inizia la fase di affinamento, metà in acciaio inox e metà in fusti rovere da 30 hl che si protrae per 7 mesi. Ultimato questo passaggio, dopo le operazioni di chiarifica e filtrazione, viene imbottigliato e posto a riposare per altri 60 giorni prima di essere commercializzato.



## COLORE

Sfumature violacee che incontrano un tono rosso rubino sempre profondo e cupo.



## PROFUMO

Al naso la sua rusticità viene immediatamente espressa con note di carne rossa cruda, frutti rossi non sempre estremamente maturi, mora e prugna secca, erbe da taglio.



## SAPORE

In bocca ritorna appieno la sua apparente ruvidità, espressa soprattutto in gioventù, data da un netto contrasto fra l'acidità del vino e la sua tannicità. Nelle versioni perfettamente mature e/o tardive, tuttavia, la polpa e l'alcolicità dell'insieme lo rendono decisamente morbido e caldo, di immediata piacevolezza e con l'invecchiamento riesce ad esprimere note ancora diverse ed intriganti quali il tabacco e le spezie



## ABBINAMENTI

Antipasti di pesce, crostacei e crudité di mare, primi piatti con sughi bianchi, carni bianche e verdure fresche in insalata. Ottimo per la cucina leggera di tutti i giorni.

