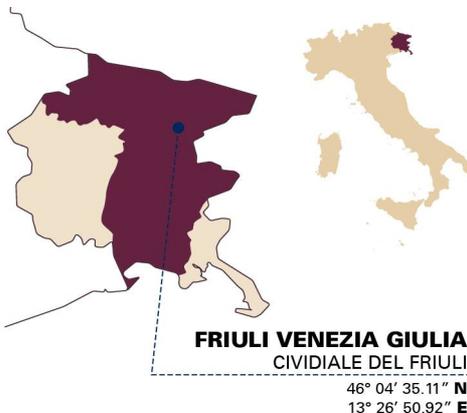


BASTIANICH

RIBOLLA GIALLA

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

Ribolla Gialla 100%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Marna eocenica a base calcarea.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

15 – 30 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la vendemmia le uve vengono selezionate su banchi di cernita e successivamente diraspate e pressate delicatamente 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. Inizia così 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, la Ribolla Gialla viene imbottigliata e fatta riposare per 30 giorni prima di essere commercializzata..



COLORE

Giallo paglierino scarico.



SAPORE

In bocca un frutto fresco e deciso funge da base dell'intera struttura del vino, donando comunque sensazioni di larghezza e profondità inaspettate per una siffatta tipologia di vino. Il suo finale è lungo e gradevole ed invita senza indugio ad un altro calice.



ABBINAMENTI

Ottimo con i friulani cjarsons conditi con il burro, con risotti ai frutti di mare, con i fritti di verdure, con salumi magri dalla scarsa untuosità, con formaggi freschi a pasta morbida. Insomma, un vino estremamente versatile, da provare anche con numerosissime preparazioni in agrodolce della cucina orientale.

