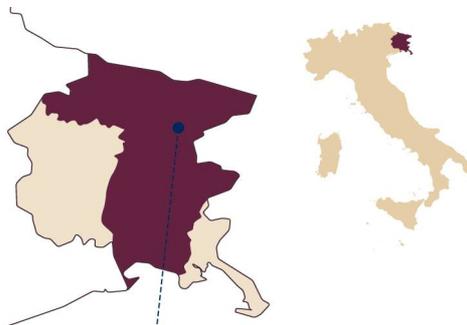


BASTIANICH

RIBOLLA GIALLA PLUS SPUMANTE

CIVIDALE DEL FRIULI (UD) / FRIULI VENEZIA GIULIA



FRIULI VENEZIA GIULIA
CIVIDALE DEL FRIULI

46° 04' 35.11" N
13° 26' 50.92" E

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



ZONA DI PRODUZIONE

Colline di Cividale del Friuli.



VITIGNO

Ribolla Gialla 100%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Marna eocenica, con base argillosa e calcarea.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

20 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Ad una pressatura effettuata in maniera soffice con presse pneumatiche, previa selezione manuale dei grappoli, segue la decantazione statica del mosto e la successiva fermentazione in serbatoi d'acciaio termocondizionati a temperatura controllata (18°C) con l'utilizzo di lieviti selezionati per 8/10 giorni. L'affinamento e la sosta sulle fecce nobili avvengono in acciaio per un periodo che varia da tre a quattro mesi a seconda delle caratteristiche vendemmiali.



COLORE

Giallo paglierino carico.



PROFUMO

Al naso le note dei lieviti lasciano piuttosto spazio a fragranze di fiori gialli e frutta macerata (albicocca e scorza d'arancia su tutte), a rimandi d'alcol e di frutta sotto spirito.



SAPORE

In bocca la gasatura del vino si fa sentire ma in punta di piedi: all'atto dell'assaggio l'anidride carbonica riempie il palato a sostegno del frutto ma si disperde in maniera uniforme ed omogenea, lasciando solamente la sua nota fresca, non aggressiva, ed una pulizia palatale di tutto rispetto. Il ricordo gustativo è pieno, armonico e complesso, di ottima lunghezza e persistenza.



ABBINAMENTI

Rimanendo nelle tipicità gastronomiche del territorio, potremmo abbinare questo particolare spumante ai molti antipasti, anche sostenuti, che vanno dagli insaccati ai formaggi freschi, dalle preparazioni fritte a piatti con funghi e pesce. Ottima con i risotti e le paste di mare, ben accompagna anche le preparazioni di pesce al forno e salsate. Più che con i dolci, lo si raccomanda come aperitivo nelle calde e assolate giornate estive.

