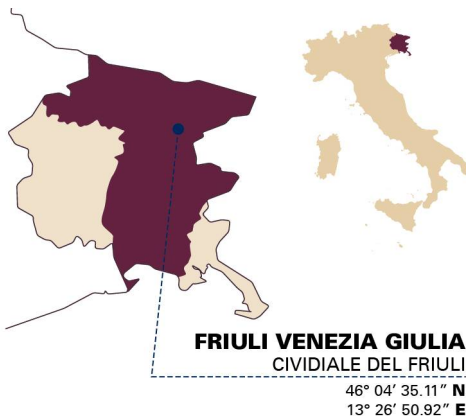


BASTIANICH

FRIULANO

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, Cividale e Prepotto



VITIGNO

Friulano 100%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Marna eocenica a base calcarea.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

15 – 40 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte, selezionate su banchi di cernita, vengono successivamente diraspate e pressate delicatamente con pressa pneumatica. Il mosto ottenuto viene fatto decantare per 12-24 ore prima di essere avviato alla fermentazione alcolica 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, il Friulano viene imbottigliato e fatto riposare 30 giorni prima di essere commercializzato.



COLORE

Giallo paglierino scarico.



PROFUMO

Al naso le sue caratteristiche di freschezza e fragranza si sostanziano in riconoscimenti di fiori bianchi e di mandorlo, pera e pesca mentre al gusto la sua acidità domina giustamente, senza però mai prevaricare, sulle altre sensazioni gustative, conducendo i ritmi e le cadenze della degustazione.



SAPORE

L'impatto in bocca rimanda sensazioni carnose e di sostanza, con una giusta calibratura fra l'acidità del vino ed il suo aspetto alcolico e glicerico. Ritorno retronasale, complessità e lunghezza palatale sono degne di nota.



ABBINAMENTI

La sua sublimazione gastronomica avviene con l'abbinamento al prosciutto di San Daniele, ma dona grandi risultati ugualmente con zuppe decise (farro, orzo, ceci), fritti di paranza dell'Adriatico e tempere di verdure. Da provare, non più giovane, anche con piatti di carne bianca, dalla salsa delicata e leggera, il cui fondo sapido ed untuoso viene bilanciato dall'azione acida sul palato. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 10° C.

