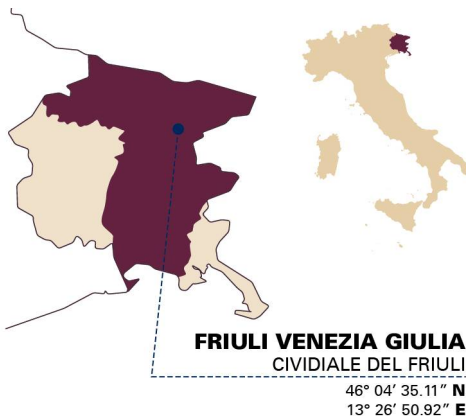


BASTIANICH

PLUS

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 - IGT Venezia Giulia



ZONA DI PRODUZIONE

Colline di Buttrio.



VITIGNO

Friulano 100%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Marna eocenica, a base calcarea.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

70 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Questo vino è la risultante di diverse epoche di raccolta delle uve e di diverse vinificazioni. La prima vendemmia si effettua ad uve mature le quali vengono pressate delicatamente dopo un'attenta selezione su banco di cernita e un rapido raffreddamento del diraspato/pigiato a 8-10 gradi. Il mosto ottenuto viene decantato per 36 ore prima della fermentazione, che avviene a 16-18 gradi. La seconda raccolta, più tardiva, avviene invece in più passaggi e con uve per almeno il 50% bottrizzate, pressate nell'immediatezza. Finita la decantazione, il mosto travasato è avviato a una lenta fermentazione. Successivamente filtrato, viene posto in vasche di acciaio inox per 7 mesi prima dell'assemblaggio con la prima parte vendemmiata. Dopo l'imbottigliamento il Plus affina un anno in bottiglia prima della commercializzazione.



COLORE

Giallo dorato.



PROFUMO

Al naso maturo e strutturato, con profumi di mandarino, arancia, melone e pera.



SAPORE

Palato ricco e denso, lunghissimo retrogusto di frutta setosa e matura.



ABBINAMENTI

Può accompagnare foie gras e crostacei. Anche con formaggi teneri. Da provare con piatti piccanti come quelli thailandesi e vietnamiti.

