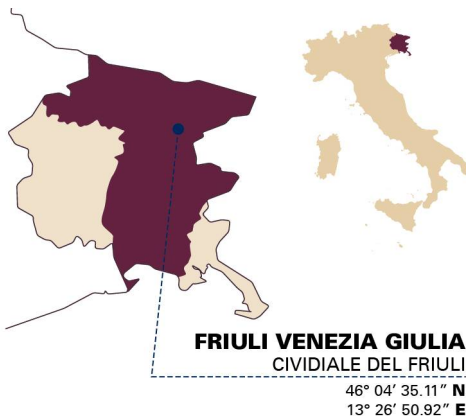


BASTIANICH

SAUVIGNON

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

Sauvignon blanc 100%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Marna eocenica, con base calcarea



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

15 – 30 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Ultimata la loro vendemmia, le uve vengono selezionate su banchi di cernita. Successivamente dirasbate, subiscono una criomacerazione per 8-12 ore a 4-5 C° e vengono quindi pressate con pressa pneumatica in maniera molto soffice. Il mosto ottenuto viene posto in decantazione 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 dalla vasca d'acciaio il Sauvignon viene imbottigliato e fatto riposare 30 giorni prima di essere commercializzato.



COLORE

Giallo paglierino pieno.



PROFUMO

Note di pompelmo rosa, agrumi, salvia, erbe officinali e glicine prendono prepotentemente il posto dei soliti (e generalmente volgari) rimandi di pipì di gatto, foglia di pomodoro e peperone



SAPORE

Espressione glicerica ed larghezza di inaspettata consistenza. Acidità e polpa del frutto lavorano in armonia a sostegno della sensazione pseudocalorica e materica del vino.



ABBINAMENTI

In virtù della sua estrema eleganza e del suo equilibrio si presta ad essere egregiamente abbinato a piatti della cucina internazionale (messicana, coreana, indiana su tutte), così come a sushi e sashimi, a piatti di pesce diversamente preparati (cruditées, tartare di pesce, crostacei e molluschi vari), zuppe di verdure e carni bianche, formaggi freschi e funghi. Goduto nella sua vera essenza, rimane comunque uno dei migliori vini bianchi da aperitivo.

