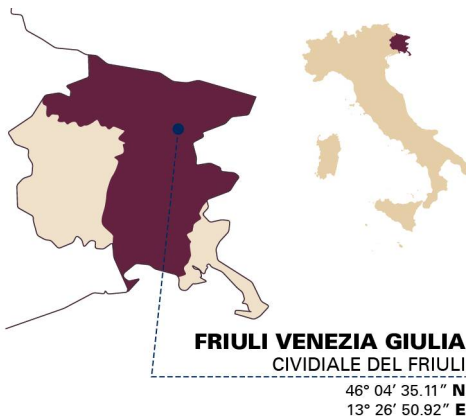


BASTIANICH

VESPA ROSSO

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 rosso - IGT Venezia Giulia



ZONA DI PRODUZIONE

Colline di Buttrio, Premariacco, Cividale e Prepotto.



VITIGNO

Assemblaggio base di Merlot e Refosco.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Marna eocenica a base calcarea.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

20 – 40 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono selezionate su banchi di cernita e successivamente dirasbate, pigiate e avviate in vasche inox a temperatura controllata per la fermentazione tra i 25 e i 27 °C. Durante la fermentazione viene fatto un attento lavoro giornaliero di rimontaggio (15- 18 giorni). Alla fine della macerazione e della fermentazione alcolica, si procede alla torchiatura con pressa verticale, per estrarre così solo i tannini più dolci. Dopo una breve sosta di decantazione, il vino viene riposto in vasche inox per lo svolgimento completo della fermentazione malo-lattica. Alla fine di questa, le varie partite di vini che compongono il Vespa Rosso vengono poste separatamente in barriques di rovere (70 % di secondo passaggio e 30% nuovo) dove iniziano la fase di affinamento per 18 mesi. Successivamente i vini vengono assemblati e imbottigliati. Prima di essere posti in commercio, soggiacciono un ulteriore affinamento in bottiglia per 12-18 mesi..



COLORE

Rosso rubino luminosissimo, pieno e brillante.



PROFUMO

Al naso la dolcezza della mora e della marasca vanno a coprire le note vegetali tipiche dei Cabernet, dimostrando costantemente un'incredibile maturità di polpa ed un'estrazione fuori dal comune.



SAPORE

In bocca i tannini appaiono incredibilmente dolci e calibrati, in perfetta armonia con la parte acida e quella alcolica. L'insieme che ne deriva rispecchia appieno le note olfattive e risulta ingentilito da una gradevolezza di beva ed una piacevolezza che, considerato il suo elevato estratto secco, fanno capire come in cantina si sia giocato decisamente sugli equilibri e sul rispetto dei parametri della piacevolezza. Ottimo il suo finale, intenso, lungo e persistente.



ABBINAMENTI

Vino particolarmente adatto per la carne alla brace ed i formaggi di media stagionatura, si esprime altrettanto bene con zuppe di pesce e preparazioni piccanti e strutturate.

