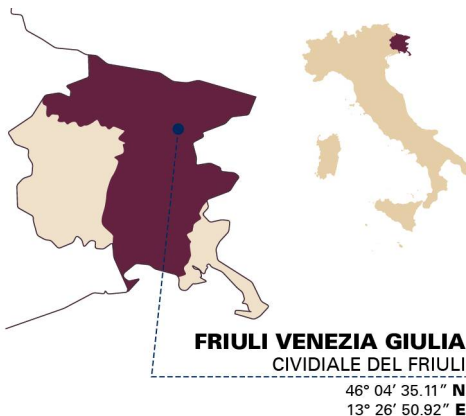


BASTIANICH

SCHIOPPETTINO

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 – DOC Friuli Colli Orientali



ZONA DI PRODUZIONE

Colline di Premariacco, Cividale e Prepotto



VITIGNO

Schioppettino 100%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Marna eocenica, a base calcarea.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

15 – 30 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Portate in cantina, le uve vengono selezionate su banchi di cernita e successivamente diraspate, pigiate e avviate in vasche di acciaio a temperatura controllata per la fermentazione alcolica. Il 30% delle uve viene mantenuto a 5-6 C° per una macerazione pre-fermentativa. Durante la fermentazione alcolica (circa 18 giorni), viene eseguito il rimontaggio di tutta la massa più volte al giorno, ad una temperatura di circa 26 C°. Successivamente separato dalle bucce, il vino viene posto in vasche inox per lo svolgimento della fermentazione malolattica. Alla fine di questa, il vino inizia la sua fase di affinamento, metà in acciaio inox e metà in fusti di rovere da 30 hl per 7 mesi. Dopo le operazioni di chiarifica e filtrazione, viene imbottigliato e posto a affinare per altri 60 giorni prima di essere commercializzato.



COLORE

Rosso rubino leggermente scarico con delicati riflessi violacei.



PROFUMO

Al naso quella che potremmo considerare la sua 'firma', ovvero la nota speziata (pepe nero su tutto) emerge con chiarezza e incredibile definizione olfattiva. Nota, questa, accompagnata da un frutto dolce, sottile e delicato che lo rende elegante già dal primo approccio.



SAPORE

In bocca la sensazione serica rimanda ad un equilibrio ed un'eleganza di assoluta caratura, con un tannino ed un'acidità ben presenti ma estremamente dosati.



ABBINAMENTI

In virtù della sua delicatezza, si presta ad abbinamenti con antipasti tipici friulani, frico su tutti, cjarsons, piatti di carne delicati e leggeri, carni allo spiedo, selvaggina di piuma e formaggi di media stagionatura.

