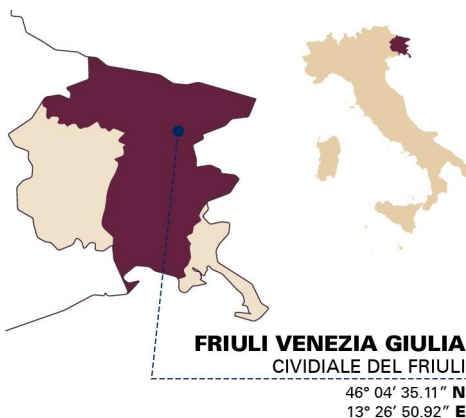


BASTIANICH

# VESPA BIANCO

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, Premariacco e Cividale.



## VITIGNO

Assemblaggio base di Chardonnay e Sauvignon.



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Marna eocenica, a base calcarea.



## ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

10 - 30 anni



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Ogni varietà d'uva viene raccolta separatamente al raggiungimento della maturazione ottimale. Le uve vengono selezionate su banchi di cernita prima di essere delicatamente pressate; da questa operazione si ottiene un mosto fiore posto direttamente in decantazione spontanea per 48 ore a 10-12 C° e un mosto di pressa che subisce un'ulteriore chiarifica a 10-12 C°. Alla fine di queste fasi le due partite di mosto vengono unite per l'avvio della fermentazione alcolica. Le varietà che compongono il Vespa Bianco fermentano separatamente, per il 50% in acciaio inox a temperatura controllata e per il restante 50% in botti di rovere da 5 e 40 ettolitri. A fine fermentazione, mantenendo la maggior parte dei lieviti, inizia un lungo periodo di "batonnage" alternato da travasi fino a maggio, mese in cui inizia la fase di assemblaggio delle diverse partite ottenute, seguita infine dall'imbottigliamento a luglio. L'affinamento in bottiglia per più di un anno completa il vino prima della sua commercializzazione.



## COLORE

Giallo ed oro di antichi riflessi, molto brillante e straordinariamente pulito.



## PROFUMO

Al naso le note di cera, di albicocche sotto spirito, di ginestra e miele conferiscono al vino un immediato impatto fresco seppur strutturato. Incredibile la sua mineralità, che lo eleva verticalmente e gli conferisce straordinaria freschezza.



## SAPORE

In bocca tutta la complessità, l'avvolgenza, la setosità e la struttura del vino si espandono con incredibile finezza ed eleganza dando vita a sensazioni di carezzevole voluttà. Incredibile quando invecchiato per diversi (dieci e più) anni.



## ABBINAMENTI

Vino che si abbina perfettamente al coquillages ed ai crostacei seppur affronta serenamente qualsiasi tipo di carne bianca e di preparazione strutturata (anche affumicata).

