ACQUISTATO IL .....

# Friulano Colli Orientali Friuli DOC 2024 2024




## Il più tipico e il più amato

Il Friulano è il più tipico, e il più amato, tra le varietà autoctone del Friuli. Qui, nei Colli Orientali, la mineralità e l'inconfondibile nota di mandorla si fondono alla perfezione, creando un vino capace di appassionare milioni di persone in ogni parte del mondo. Bastianich raccoglie le uve destinate a questa bottiglia nei vigneti di Premariccio, Cividale del Friuli e Prepotto. Appezzamenti più freschi, con esposizioni a Est e Sud-Est. Qui i terreni sono ricchi di marna argillosa, alternata a strati di arenaria. Le piante hanno un età media di circa 20 anni e producono grappoli di bella concentrazione. Dopo la vendemmia, le uve vengono diraspate e pressate in modo soft. Il mosto viene quindi avviato a fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Tutto qua. Nessun artifizio. Nessuna sovrastruttura per un vino che fa della semplicità il suo punto di forza. Giallo paglierino luminoso, al naso si rivela ricco e fruttato, con note di frutta gialla, agrumi, mandorle fresche ed erbe aromatiche. In bocca, invece, è soprattutto fresco e sapido, ma anche morbido e fruttato. Un vino di buon equilibrio con quel tipico finale che richiama la mandorla amara. Per gli amanti degli abbinamenti territoriali, questo bianco si sposa bene al dolce Prosciutto di San Daniele, ma anche a formaggi freschi o antipasti di pesce.

La famiglia Bastianich, quella del mitico Joe, ha una storia profondamente legata al vino e al Friuli in particolare. La Tenuta Bastianich, infatti, dal 1997 può contare su ben 40 ettari di vigneti, situati in due zone distinte della DOC Colli Orientali del Friuli. Parte sono sulle colline di Buttrio e Premariacco, nella zona più calda e più a Sud della denominazione. Qui le maturazioni sono influenzate dal calore proveniente dal mare e le uve sono perfette per la produzione dei vini più corposi e strutturati. L'altra parte della tenuta, invece, si trova sulle colline di Cividale del Friuli e gode di un clima del tutto differente. Spesso interessato dalla Bora, il vento freddo proveniente dal Nord, produce vini di maggior intensità aromatica. Nella gamma di vini Bastianich ci sono bianchi e rossi estremamente territoriali, con alcune punte di eccellenza davvero assolute.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Marna calcarea |
| **Esposizione** | |
| **Allevamento** | |
| **Densità imp.** | |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Friuli Venezia Giulia |
| **Uve** | 100% Friulano |
| **Gradazione** | 13.5% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3 anni |
| **Abbinamento** | Menù di Carne, Menù di Pesce |
| **Vinificazione** | 100% acciaio inossidabile |
| **Sensazioni** | Di medio corpo, con deliziose sensazioni di pera e pesca mature, su una fresca nota minerale e con una buona acidità, che provoca una leggera acquolina. Caratteristiche ideali per un vino che esalta egregiamente il cibo. La varietà del Friulano si distingue per una leggera punta di mandorla nel retrogusto |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821