ACQUISTATO IL .....

Plus Venezia Giulia IGT 2020 2020



Profondo e complesso

Plus è il suo nome. Venezia Giulia IGT è la denominazione. Bastianich ne è il produttore. Di questo vino si legge: "si tratta di un Friulano in purezza, profondo e complesso, più unico che raro, dedicato a tutti coloro che vogliono concedersi un'esperienza diversa dal normale". Plus è un bianco che non teme lo scorrere del tempo. Un vino buono già oggi, ci mancherebbe, ma soprattutto una bottiglia da dimenticare in cantina. Per anni, infatti, sarà in grado di evolvere e di regalarci soddisfazioni sempre diverse. Nasce da uve raccolte nei vigneti aziendali di Buttrio e Premariacco, in provincia di Udine. Piante meravigliose con un'età media di circa 70 anni. Una parte delle uve, accuratamente selezionate, dopo la raccolta vengono fatte appassire. Poi si procede con la fermentazione, in acciaio, e con la malolattica che viene effettuata su circa il 60% della massa totale del vino. Segue un periodo di maturazione in acciaio per 16 mesi, di cui almeno 8 vengono passati in contatto con i propri lieviti. Giallo dorato con riflessi verdi, al naso si scopre un bianco maturo e potente, con profumi di mandarino, arancia, melone e pera. In bocca è ricco e denso, con un lunghissimo retrogusto di frutta, setoso e maturo. Accompagna piatti importanti come il foie gras. Ma non disdegna un più tradizionale abbinamento con crostacei, formaggi teneri o piatti speziati della cucina asiatica.

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
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli Venezia Giulia
Uve	100% Friulano
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di Pesce
Vinificazione	100% acciaio inossidabile, 60% fermentazione. 9 mesi su feccia con frequente bâtonnage malolattica
Sensazioni	Al naso maturo e potente, con profumi di mandarino, arancia, melone e pera

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