ACQUISTATO IL .....

"Vespa" Bianco Venezia Giulia IGT 2021 2021

Uno dei simboli della cantina Bastianich



Della cantina Bastianich, questo Vespa Bianco è uno dei simboli. In questo caso si tratta di un assemblaggio di uve Chardonnay e Sauvignon, a cui si aggiunge un 10% di Picolit. Tutte le uve usate in questo caso provengono dalla zona di Buttrio e Premariacco, in provincia di Udine. Le uve vengono selezionate su banchi di cernita, prima di essere delicatamente pressate. Il mosto fiore è quindi posto direttamente in decantazione spontanea per 48 ore e unito a una parte di mosto di pressa. Poi si svolge la fermentazione alcolica che avviene separatamente per ogni varietà. Per il 50% la fermentazione avviene in acciaio e per il restante 50% in botti di rovere da 5 e da 40 ettolitri. A fine fermentazione, mantenendo il vino in contatto con la maggior parte dei lieviti, inizia un lungo periodo di batonnage, alternato da travasi fino a maggio. Solo a quel punto il vino viene definitivamente assemblato per essere imbottigliato. Completa la lavorazione un anno di affinamento in bottiglia. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel giallo paglierino con sfumature dorate. Al naso le note minerali e di agrumi si alternano a sensazioni di fiori, miele e pera matura. In bocca, invece, è soprattutto elegante. Ricco di aromi, è perfettamente bilanciato tra freschezza e corposità. Per apprezzarlo al meglio, l'abbinamento giusto è quello con carni bianche, come pollo o tacchino arrosto, ma anche vitello o maiale. Ottimo, ovviamente, anche con il pesce. Purché si tratti di una preparazione molto saporita.

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	45% chardonnay 45% sauvignon 10% picolit
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di Carne, Menù di Pesce
Vinificazione	Chardonnay e Sauvignon vengono vinificati separatamente, il 50% in botti grandi di rovere francese e il 50% in botti di acciaio inossidabile. Il Picolit fermenta in tonneaux da 500 litri. La fermentazione malolattica è limitata al 60%
Sensazioni	Uno stretto equilibrio di note minerali e agrumi, che col tempo si trasformano in una più densa sensazione di fiori selvatici, trifoglio, miele e pera matura

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