



ACQUISTATO IL

"Vespa" Rosso Venezia Giulia IGT 2018

2018

Super fruttato, nonostante il clima freddo



Svinando

Venezia Giulia IGT, il Vespa Rosso di Bastianich nasce da un sapiente blend di uve, sia autoctone che internazionali, scelte con cura e attenzione dal team della cantina in vigneti che hanno un'età media di circa 60 anni. In questo caso i tre vitigni bordolesi per eccellenza, Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, vengono uniti al Refosco dal Peduncolo Rosso, la più tipica delle uve a bacca rossa del territorio. Ne nasce un fortunato mix che si arricchisce grazie a una sapiente maturazione in barrique di ben 18 mesi. Rosso rubino con leggere sfumature granato, al naso si rivela molto fruttato, nonostante si tratti di un rosso proveniente da un clima freddo. In bocca conferma la sua natura, rivelando piacevoli note di piccoli frutti rossi, anche in confettura. Capace di stupire per equilibrio e per finezza, con il passare dei secondi si scopre un vino piacevolmente morbido, con un finale appena più amarognolo. Ideale con arrosti e piatti a base di carne di maiale. Da provare, su tutto, con il classico stinco al forno con le patate.

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 rosso fermo

Provenienza Friuli Venezia Giulia

Uve 50% merlot 30% refosco 15% cabernet 5% cabernet franc

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di Carne

Vinificazione Il vino è ottenuto dalla macerazione e fermentazione separate delle diverse varietà in tonneau aperti da 500 lt. La pigiatura viene fatta a mano, per rendere l'estrazione più delicata possibile. Una pressa verticale in legno, che estrae i tannini soffici e riduce la frizione di buccia-controbuccia

Sensazioni Insolitamente fruttato e strutturato per essere un rosso da "clima freddo", conserva tuttavia gran parte delle note di spezie e di terra che caratterizzano i rossi friulani