

# BASTIANICH

FRIULANO D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI



## VITIGNI

Friulano (già Tocai) in purezza, proveniente esclusivamente da vigneti aziendali.

## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

UBICAZIONE: colline di Premariacco, Cividale e Prepotto

ALTIMETRIA: 100-180 metri m.s.l.m.

ESPOSIZIONE: est, sud-est

TIPOLOGIA SUOLO: marna eocenica a base calcarea

DENSITÀ D'IMPIANTO: da 4000 a 8000 ceppi/ettaro

ETÀ DELLE VIGNE: 15-40 anni

## DATI VENDEMMIALI

RESA PER ETTARO: 70-80 q.li

EPOCA DI VENDEMMIA: 10-20 Settembre

RACCOLTA DELLE UVE: a mano, in cassetta

**VINIFICAZIONE:** Le uve raccolte, selezionate su banchi di cernita, vengono successivamente diraspate e pressate delicatamente con pressa pneumatica. Il mosto ottenuto viene fatto decantare per 12-24 ore prima di essere avviato alla fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata (16-18 gradi) per 15-20 giorni fino ad esaurimento degli zuccheri. Inizia così il periodo di "batonnage", ossia la movimentazione periodica dei lieviti, che permette al vino di arricchirsi naturalmente di antiossidanti naturali e di affinarsi per 4 mesi. Dopo la chiarifica e la filtrazione, il Friulano viene imbottigliato e fatto riposare 30 giorni prima di essere commercializzato.

## DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 13% vol.

Residuo zuccherino: 1.0 g/l

Acidità: 5,10 g/l

pH: 3,2

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo vino rappresenta la versione più storica e 'pura', intendendo per essa quella più ancorata al territorio d'origine ed alle sue peculiarità espressive, del bere friulano. Fedele all'impatto varietale del vitigno Friulano, alla vista si presenta di un bel colore giallo paglierino scarico, a riprova della sua grande freschezza e nervosità. Al naso le sue caratteristiche di freschezza e fragranza si sostanziano in riconoscimenti di fiori bianchi e di mandorlo, pera e pesca mentre al gusto la sua acidità domina giustamente, senza però mai prevaricare, sulle altre sensazioni gustative, conducendo i ritmi e le cadenze della degustazione. L'impatto in bocca rimanda sensazioni carnose e di sostanza, con una giusta calibratura fra l'acidità del vino ed il suo aspetto alcolico e glicerico. Ritorno retronasale, complessità e lunghezza palatale sono degne di nota. La sua sublimazione gastronomica avviene con l'abbinamento al prosciutto di San Daniele, ma dona grandi risultati ugualmente con zuppe decise (farro, orzo, ceci), fritti di paranza dell'Adriatico e tempere di verdure. Da provare, non più giovane, anche con piatti di carne bianca, dalla salsatura delicata e leggera, il cui fondo sapido ed untuoso viene bilanciato dall'azione acida sul palato. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 10° C.

NELLA CARTA DEI VINI: Az. Agr. Bastianich - Friulano D.O.C. Colli Orientali

I dati, le analisi e le descrizioni evidenziati in ogni scheda tecnica devono intendersi come meramente indicative delle caratteristiche medie del prodotto e quindi non riferite ad ogni specifica annata.