



BASTIANICH

Plus

Un singolo vigneto con viti di oltre 60 anni, in cima a una collina magnificamente esposta, produce il nostro migliore esempio di Friulano autoctono. Il 10% dei grappoli è sottoposto a un periodo di appassimento per concentrare ulteriormente la nota di frutta delle vecchie viti. L'equivalente di un Amarone Bianco

VARIETA DI VITE

100% Friulano (10% Appassimento)

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso maturo e strutturato, con profumi di mandarino, arancia, melone e pera. Simile in sapore e complessità al bianco alsaziano "Grand Cru".

PERFETTO INSIEME

Da giovane può accompagnare i fritti o il pesce crudo, ma è anche fantastico con piatti molto piccanti e speziati (Indiano o Tailandese). Con il tempo diventa un magnifico abbinamento a formaggi teneri come Taleggio o Ribiola.

"Incredibilmente complesso... molto ricco... vellutato, corposa presenza in bocca che dura per minuti... Un'esperienza di gusto unico e stupefacente..."

VINIFICAZIONE

- Raccolto massimo 800 g/vite.
- 100% acciaio inossidabile,
- 60% di fermentazione malo-lattica.
- Affinamento di 9 mesi su feccia.
- Un anno di invecchiamento in bottiglia prima della distribuzione

UBICAZIONE VIGNETO:

Buttrio and Premariacco, nei Colli Orientali del Friuli DOC

TIPO DI TERRENO:

Marna calcarea

SISTEMA DI ALLEVAMENTO DI VITE:

Guyot

VITI PER ETTARO:

6,000

ETA MEDIA DELLE VITI:

50 anni

PRODUZIONE:

Circa 6.000 bottiglie

ENOLOGO, CONSULENTE:

Emilio Del Medico, Maurizio Castelli

