

# BASTIANICH

CALABRONE I.G.T. VENEZIA GIULIA



## VITIGNI

70% Refosco, 10% Schioppettino, 10% Pignolo e 10% Merlot, proveniente esclusivamente da vigneti aziendali.

## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

UBICAZIONE: colline di Manzano, Buttrio e Cividale

ALTIMETRIA: 150-200 metri m.s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud, sud-est, sud-ovest

TIPOLOGIA SUOLO: marna eocenica, a base calcarea

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4000 - 8000 piante/ettaro

ETÀ DELLE VIGNE: 15 - 30 anni

## DATI VENDEMMIALI

RESA PER ETTARO: 40 - 60 q.li

EPOCA DI VENDEMMIA: 10 - 20 Ottobre

PRODOTTO SOLO NELLE ANNATE FAVOREVOLI

RACCOLTA DELLE UVE: a mano in cassetta

## VINIFICAZIONE

Tutti i grappoli di Schioppettino e il 50% dei grappoli di Refosco vengono appassiti naturalmente per 4 - 6 settimane. Le uve non destinate all'appassimento vengono invece selezionate su banchi di cernita per poi essere diraspate, pigiate e avviate alla fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata tra 25 e 27 gradi. Alla svinatura il vino viene fatto decantare per 48 ore prima di essere posto in barriques di rovere nuove per l'avvio fermentazione malolattica, dove affina successivamente per 24 mesi. I grappoli appassiti vengono successivamente diraspati a mano. Seguono poi le operazioni di macerazione e di fermentazione, che avvengono in tonneau aperti. La follatura viene eseguita a mano, per un'estrazione quanto più delicata possibile. L'utilizzo di una pressa verticale di legno estrae i tannini più nobili e dolci. Dopo 24 mesi di affinamento in barrique di rovere francese nuove, tutti i vini vengono assemblati e imbottigliati. L'affinamento in bottiglia può durare tra i 18 e i 24 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata.

## DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Residuo zuccherino: 10-12 g/l

Acidità: 5,90 g/l

pH: 3,7

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Calabrone rappresenta la sublimazione di tutte le componenti di un vino, reali e idealizzate, ed un esempio eclatante di come dietro un'incredibile struttura possano nascondersi degli aspetti di leggerezza e delicatezza che lo rendono uno dei vini più eleganti ed ammalianti presenti nel panorama internazionale. Stupisce infatti come, nonostante la sua imponenza, risulti assolutamente morbido e vellutato, delicato ed equilibrato, complesso e godibile nel contempo. Il colore entusiasma da subito: un nero inchiostro profondo, cupo, impenetrabile ma tuttavia vivo e lucente come mai. Il naso è un estratto di durone surmaturo, di fiori rossi appassiti, di spezie dolci e cioccolato, di lontani rimandi di tabacco e cacao. In bocca il suo residuo zuccherino trae inizialmente in inganno, donando sensazioni molto morbide e dolci. Sensazioni che invece scompaiono in fase di degustazione in virtù della sua elevatissima acidità e di una carica tannica di incredibile estrazione. Il finale è secco, caldo, avvolgente e connotato da un equilibrio e da un'eleganza senza pari. Un vino dei contrasti, che ama essere bevuto da solo o, in alternativa, con carni di selvaggina dalle lunghe cotture, con salmi o civet, con i grandi formaggi stagionati della tradizione italiana.

NELLA CARTA DEI VINI: Az. Agr. Bastianich - Calabrone I.G.T. Venezia Giulia