

BASTIANICH

VESPA BIANCO I.G.T. VENEZIA GIULIA



VITIGNI

45% Chardonnay, 45% Sauvignon Blanc, 10% Picolit

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

UBICAZIONE: colline di Buttrio, Premariacco e Cividale

ALTIMETRIA: 130-160 m.s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud, sud-est, sud-ovest

TIPOLOGIA SUOLO: marna eocenica, a base calcarea

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4000-8000 ceppi/ettaro

ETÀ DELLE VIGNE: 10-30 anni

DATI VENDEMMIALI

RESA PER ETTARO: 60-70 q.li

EPOCA DI VENDEMMIA: a seconda della varietà, dalla prima decade di Settembre alla seconda decade di Ottobre

RACCOLTA DELLE UVE: a mano in cassetta

VINIFICAZIONE: Ogni varietà d'uva viene raccolta separatamente al raggiungimento della maturazione ottimale. Le uve vengono selezionate su banchi di cernita prima di essere delicatamente pressate; da questa operazione si ottiene un mosto fiore posto direttamente in decantazione spontanea per 48 ore a 10-12 C° e un mosto di pressa che subisce un'ulteriore chiarifica a 10-12 C°. Alla fine di queste fasi le due partite di mosto vengono unite per l'avvio della fermentazione alcolica. Le varietà che compongono il Vespa Bianco fermentano separatamente, per il 50% in acciaio inox a temperatura controllata e per il restante 50% in botti di rovere da 5 e 40 ettolitri. A fine fermentazione, mantenendo la maggior parte dei lieviti, inizia un lungo periodo di "batonnage" alternato da travasi fino a maggio, mese in cui inizia la fase di assemblaggio delle diverse partite ottenute, seguita infine dall'imbottigliamento a luglio. L'affinamento in bottiglia per più di un anno completa il vino prima della sua commercializzazione.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Residuo zuccherino: 1.5 g/l

Acidità: 5,30 g/l

pH: 3,2

NOTE DI DEGUSTAZIONE

E' il vino bandiera dell'azienda, nato nell'oramai lontano 1997 come portatore di un messaggio enologico forte e chiaro: i vini bianchi friulani, nelle loro migliori espressioni produttive, nulla hanno da invidiare sia in termini di qualità che di longevità agli altri big della scena 'bianchista' internazionale. E' proprio della longevità che il Vespa Bianco ha fatto la sua forza e costruito il suo futuro, splendido, destino, donandoci ancora oggi delle espressioni qualitative che fanno decisamente sognare. Grazie all'eleganza conferita dallo Chardonnay, alla struttura fornita dal Sauvignon, raccolto tardivamente, ed alla cremosità regalata dal Picolit, questo vino rappresenta la summa enologica per un blend friulano ed è giustamente considerato come uno fra i migliori bianchi d'Italia. Già dalla gioventù il suo colore regala nuances di giallo ed oro di antichi riflessi, molto brillante e straordinariamente pulito. Al naso le note di cera, di albicocche sotto spirito, di ginestra e miele conferiscono al vino un immediato impatto fresco seppur strutturato. Incredibile la sua mineralità, che lo eleva verticalmente e gli conferisce straordinaria freschezza. In bocca tutta la complessità, l'avvolgenza, la setosità e la struttura del vino si espandono con incredibile finezza ed eleganza dando vita a sensazioni di carezzevole voluttà. Incredibile quando invecchiato per diversi (dieci e più) anni. Vino che si abbina perfettamente al coquillages ed ai crostacei seppur affronta serenamente qualsiasi tipo di carne bianca e di preparazione strutturata (anche affumicata). Irripetibile se gustato da solo, magari dopo una dura giornata di lavoro...

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