

BASTIANICH

VESPA ROSSO I.G.T. VENEZIA GIULIA



VITIGNI

50% Merlot, 30% Refosco, 20% Schioppettino proveniente esclusivamente da vigneti di aziendali

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

UBICAZIONE: colline di Buttrio, Premariacco, Cividale e Prepotto

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 ceppi/ettaro

ETÀ DELLE VIGNE: 20 - 40 anni

DATI VENDEMMIALI

RESA PER ETTARO: 50-60 q.li

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

RACCOLTA DELLE UVE: a mano in cassetta

VINIFICAZIONE

Le uve vengono selezionate su banchi di cernita e successivamente diraspate, pigiate e avviate in vasche inox a temperatura controllata per la fermentazione tra i 25 e i 27 C°. Durante la fermentazione viene fatto un attento lavoro giornaliero di rimontaggio (15- 18 giorni). Alla fine della macerazione e della fermentazione alcolica, si procede alla torchiatura con pressa verticale, per estrarre così solo i tannini più dolci. Dopo una breve sosta di decantazione, il vino viene riposto in vasche inox per lo svolgimento completo della fermentazione malo-lattica. Alla fine di questa, le varie partite di vini che compongono il Vespa Rosso vengono poste separatamente in barriques di rovere (70 % di secondo passaggio e 30% nuovo) dove iniziano la fase di affinamento per 18 mesi. Successivamente i vini vengono assemblati e imbottigliati. Prima di essere posti in commercio, soggiacciono un ulteriore affinamento in bottiglia per 12-18 mesi.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Residuo zuccherino: 5-7 g/l

Acidità: 5,30 g/l

Ph: 3,2

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nato come espressione 'in rosso' del suo altrettanto illustre "collega", ovvero il Vespa Bianco, vede la luce sulla scorta della classica composizione del taglio bordolese, implementato però con l'innesto di un vitigno autoctono (Refosco dal Peduncolo Rosso, nello specifico). Tale connotazione internazionale, verrà tuttavia mitigata e ridotta a partire dalla vendemmia 2013 in cui lo Schioppettino soppianderà il Cabernet Sauvignon ed il Cabernet Franc (pesando quindi per il 20% sul totale compositivo). Nel Vespa Rosso si coniugano perfettamente strutture e tipicità (si pensi all'acidità elevata), frutto e note balsamiche, componenti ruvide (tannini) e succosità. Alla vista dona un colore rosso rubino luminosissimo, pieno e brillante, mentre al naso la dolcezza della mora e della marasca vanno a coprire le note vegetali tipiche dei Cabernet, dimostrando costantemente un'incredibile maturità di polpa ed un'estrazione fuori dal comune. In bocca i tannini appaiono incredibilmente dolci e calibrati, in perfetta armonia con la parte acida e quella alcolica. L'insieme che ne deriva rispecchia appieno le note olfattive e risulta ingentilito da una gradevolezza di beva ed una piacevolezza che, considerato il suo elevato estratto secco, fanno capire come in cantina si sia giocato decisamente sugli equilibri e sul rispetto dei parametri della piacevolezza. Ottimo il suo finale, intenso, lungo e persistente. Vino particolarmente adatto per la carne alla brace ed i formaggi di media stagionatura, si esprime altrettanto bene con zuppe di pesce e preparazioni piccanti e strutturate.

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

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.

