

BASTIANICH

PLUS I.G.T. VENEZIA GIULIA



VITIGNI

Friulano in purezza, proveniente esclusivamente da vigneti aziendali.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

UBICAZIONE: colline di Buttrio

ALTIMETRIA: 120 - 150 metri m.s.l.m.

ESPOSIZIONE: est, sud-est

TIPOLOGIA SUOLO: marna eocenica, a base calcarea

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3.000 – 8.000 ceppi/ha

ETÀ DELLE VIGNE: 70 anni

DATI VENDEMMIALI

RESA PER ETTARO: 30 - 50 q.li

EPOCA DI VENDEMMIA: 10-20 Settembre, con più passaggi su uve bottrizzate a partire dalla prima decade di Ottobre - Prodotto solo nelle annate favorevoli

RACCOLTA DELLE UVE: a mano, in piccole cassette

VINIFICAZIONE

Questo vino è la risultante di diverse epoche di raccolta delle uve e di diverse vinificazioni. La prima vendemmia si effettua ad uve mature le quali vengono pressate delicatamente dopo un'attenta selezione su banco di cernita e un rapido raffreddamento del diraspato/pigiato a 8-10 gradi. Il mosto ottenuto viene decantato per 36 ore prima della fermentazione, che avviene a 16-18 gradi. La seconda raccolta, più tardiva, avviene invece in più passaggi e con uve per almeno il 50% bottrizzate, pressate nell'immediatezza. Finita la decantazione, il mosto travasato è avviato a una lenta fermentazione. Successivamente filtrato, viene posto in vasche di acciaio inox per 7 mesi prima dell'assemblaggio con la prima parte vendemmiata. Dopo l'imbottigliamento il Plus affina un anno in bottiglia prima della commercializzazione.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 14 % vol.

Residuo zuccherino: 6-8 g/l

Acidità: 4,80 g/l

pH: 3,2

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nella locuzione latina la frase 'Nec plus ultra' sta a significare il raggiungimento di un limite oltre il quale non si può, o non conviene, andare avanti. Nell'uso comune, trasformata peraltro in 'Non plus ultra', tale frase sta similmente ad indicare il limite estremo, il massimo della perfezione, dell'eleganza o dell'arte cui si è giunti nella realizzazione di un'opera, di un manufatto o di un prodotto. E' da questo presupposto, dunque, che trae origine la selezione aziendale di questo particolare Friulano (una volta Tocai, non dimentichiamolo) la cui provenienza basta da sé a giustificarne l'eccellenza e l'importanza: una vigna di quasi settant'anni posta sulla sommità di un colle situato in uno dei veri e propri crus dei Colli Orientali del Friuli, Buttrio. Per questo, oltre al limite già di per sé vicino all'estremo, dato dalla particolare età delle vigne, nella nuova e più ammaliante formulazione parte delle uve viene vendemmiata tardivamente e la rimanente parte lasciata in vigna affinché subisca l'attacco da parte della Botrytis Cinerea. Il suo colore è giallo dorato, d'oro antico, e manifesta una luce propria di ammaliante limpidezza. Un'altra 'firma' del vino è data dal suo aroma intenso ed opulento, eppure sottile e definito, sempre di ottima mineralità e fragranza. Il leitmotiv aziendale dell'estrema pulizia e dell'eleganza si ritrova quindi appieno anche in questo vino, come una sorta di continuazione ideale che lega tutti i crus prodotti dalla cantina. Da non perdere con il fois gras o con un sauté di coquillages. Si presta inoltre ad un'infinita di abbinamenti che vanno dal tartufo bianco al cioccolato fondente leggero.

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