

BASTIANICH

PLUS I.G.T. VENEZIA GIULIA



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

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: 75 anni circa

DATI VENDEMMIALI

RESA PER ETTARO: 30 - 50 q.li

EPOCA DI VENDEMMIA: 10-20 Settembre circa, con più passaggi su uve bottrizzate a partire dalla prima decade di Ottobre –

Prodotto solonelle annate favorevoli.

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. La seconda raccolta, più tardiva, avviene invece in più passaggi e nelle sole annate che lo consentono, parte delle uve è bottrizzata. Finita l'adecantazione, il mosto travasato è avviato a una lenta fermentazione. Successivamente filtrato, viene posto in vasche di acciaio inox e tonneaux per circa 12 mesi. Dopo l'imbottigliamento il Plus matura almeno un anno circa in bottiglia prima della commercializzazione.

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 vino la cui provenienza basta da sé a giustificarne l'eccellenza e l'importanza: una vigna di quasi settantacinque anni posta sulla sommità di un colle situato in uno dei veri e propri crus dei Colli Orientali del Friuli. 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 foie 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 - Plus I.G.T. Venezia Giulia