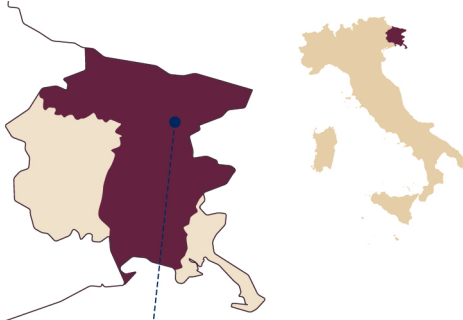


BASTIANICH

# APE REGINA

CIVIDALE DEL FRIULI (UD) / FRIULI VENEZIA GIULIA



FRIULI VENEZIA GIULIA  
CIVIDALE DEL FRIULI

46° 04' 35.11" N  
13° 26' 50.92" E

Tutti i vigneti dell'azienda Bastianich si trovano nei Colli Orientali del Friuli, in due distinte zone ricadenti nella zona a DOC. Il primo (colline di Buttrio e Premariacco) è celebre per la produzione di vini corposi e strutturati. Il secondo (colline di Cividale del Friuli) produce vini di maggior intensità aromatica. L'obiettivo della cantina Bastianich è di assorbire la storia e la cultura della zona, creando vini unici che narrino del posto ma che, al tempo stesso, dimostrino di distinguersi per corposità, struttura ed equilibrio.



**ANNO DI FONDAZIONE**  
1998



**ESTENSIONE TERRITORIO**  
34 Ha



**ENOLOGO**  
EMILIO DEL MEDICO



**BOTTIGLIE IN UN ANNO**  
270,000



**VITIGNI**  
FRIULANO – PICOLIT – CHARDONNAY – PINOT GRIGIO –  
SAUVIGNON BLANC – RIBOLLA GIALLA – MERLOT –  
REFOSCO – PIGNOLO – CABERNET - SCHIOPPETTINO



**TIPOLOGIA**  
DOC Friuli Colli Orientali



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Colline di Buttrio



**VITIGNO**  
100% Chardonnay



**COMPOSIZIONE DEL SUOLO**  
Marna eocenica, a base calcarea.



**ETÀ MEDIA DEI VIGNETI**  
10 – 30 anni



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

La vendemmia avviene nella seconda decade di settembre. Dopo un controllo manuale dei grappoli, le uve vengono lasciate fermentare sia in acciaio sia in barrique di rovere francese. Successivamente, il vino svolge la fermentazione malolattica nelle stesse barrique e, a seguire, comincia un periodo di battonage. Dopo una maturazione in legno di circa 10 mesi, il vino viene imbottigliato e lasciato affinare in bottiglia per circa 24 mesi.



**COLORE**  
Giallo intenso con riflessi dorati brillanti.



**PROFUMO**  
Al naso spiccano profumi di frutta a polpa bianca matura, come pera e pesca, che poi virano su note di banana unite a sentori di burro, vaniglia e pasticceria.



**SAPORE**  
Il sorso è ampio, ricco ed elegante: prevalgono l'equilibrio e la morbidezza. Persistente e lungo, al palato compaiono nuovamente le note fruttate e ricche presenti all'olfatto, con aromi terziari, vaniglia fra tutti, e fini dovuti alla maturazione in legno.



**ABBINAMENTI**  
Perfetto da abbinare a formaggi di media stagionatura, un primo di pasta con tartufo bianco oppure con foie gras.

