

Vespa Rosso - Bastianich

Producent: Bastianich

Område: Cividale del Friuli

Appellation: Venezia Giulia (IGT)

Land: Italien

Druer: Merlot 50 % & Refosco 50 %

Jordbund: ler & sandjord

Vinifikation: Druerne til vinen sorteres så kun hele sunde druer bliver en del af det færdige produkt. Druerne fermenteres alene uden stilke ved 25-27°C. under fermenteres foretages der nænsomt cirkulation og omrøring. Efter endt gæring presses skallerne nænsomt for at udtrække de blødeste tanniner.



Flagskibet inden for Bastianichs rødvine

Vinen står tæt og bastant i farven der er medium kraftig rubinrød. Vinen er elegant i glasset og man glæder sig ved synet til det første sip. I duften finder man modne blommer, kirsebær, lakrids og sort peber.

Duften er subtil og elegant uden man dog på noget tidspunkt er i tvivl om, at det er en lidt kraftig rødvin man har i glasset.

Smagen er stor og bær rig. Man rammes af et frugttag uden lige, domineret af fuldmodne blommer akkompagneret af syrlige modne ribs. Frugten ledsages af krydrede og mineralske noter der ofte kendetegner store rødvine fra det nordlige Friuli-område. Man undres over at det kan lykkes at producere så elegant en vin så nordligt i Italien, men man må blot læne sig tilbage og nyde at det kan det.

Om producenten

Bastianich er på mange måder et navn som er kædet sammen med kvalitet, gourmet og vin. Ejeren og stifteren af vingården, Joe Bastianich, er en verdenskendt tv-kok, men en person som også har flere restauranter rundt om i verden.

Målet for Bastianichs vingård er at forstå historien og kulturen omkring vinregionen Friuli og den vej igennem at producere unikke kvalitetsvine, som er de bedste ambassadører for vinområdet. Der ligger stor vægt på, at vinene skal have en masse lokal genkendelig hed, men samtidig også være vine, som kan vise verden at det nordlige Italien er mere end bare Amarone og Barolo.