

Vistorta

BIANCA

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Venezia Giulia

Zona produttiva Comune di Sacile (PN). Selezione delle uve nel vigneto 30 Anni.

Vitigno 100% Friulano

Tipologia del terreno Suolo sabbioso-ghiaioso.

Vinificazione e affinamento Vinificazione e microvinificazione. Fermentazione in barriques a cielo aperto Fermentazione alcolica con follature manuali, dopo una macerazione di circa sedici giorni, le barriques sono state svinate a coppie e hanno continuato il loro percorso di affinamento in singola barrique con tutte le proprie presse senza travasi fino all'assemblaggio finale. Fermentazione in ceramica. Fermentazione alcolica con follature manuali, la macerazione con vinaccia si è protratta per 200 giorni, di seguito abbiamo: svinato, torchiato e rimesso il vino totale in ceramica per un periodo totale di 365giorni, successivamente c'è stato il travaso in piccole botti di rovere francese da 5hl e affinamento per un periodo superiore all'anno.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Dorato acceso brillante.

Profumo Al naso emergono tutte le caratteristiche migliori del vitigno, senza eccessi e con tutte le note perfettamente in armonia tra loro.

Sapore Il sorso è coerente con il naso: l'intensità e la potenza non spiccano ma sono in perfetto equilibrio. La componente tannica è leggera integrata al meglio.



VISTORTA DI SACILE / FRIULI VENEZIA GIULIA

