

Vistorta

BRANDO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Venezia Giulia

Zona produttiva Comune di Sacile (PN). Selezione delle uve dai vigneti storici.

Vitigno 100% Merlot

Tipologia del terreno Suolo sabbioso-ghiaioso.

Vinificazione e affinamento Le uve seguono due passaggi diversi. Fermentazione in barriques a cielo aperto: fermentazione alcolica con follature manuali giornaliere. A seguito di una macerazione di circa trenta giorni, le barriques sono state svinate a coppie e hanno continuato il loro percorso di affinamento in singola barrique con tutte le proprie presse e fecce nobili senza travasi fino all'assemblaggio finale. Fermentazione in ceramica: fermentazione alcolica con follature manuali in ceramica da 300 lt, la macerazione con vinaccia si è protratta per 180 giorni, di seguito abbiamo: svinato, torchiato e rimesso il vino totale in ceramica per un periodo totale di 365 giorni, a seguire c'è stato il travaso in piccole botti di rovere francese da 225 lt e affinamento per un periodo superiore all'anno. Assemblaggio finale.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso intenso.

Profumo Al naso è potente ma equilibratissimo: ogni componente è in armonia, con le caratteristiche varietali del vitigno che emergono senza eccessi.

Sapore Al palato emerge la sua personalità: nulla è fuori posto, tutto è perfettamente integrato, a partire dai tannini. L'estrema bevibilità è una delle sue caratteristiche più evidenti.



VISTORTA DI SACILE / FRIULI VENEZIA GIULIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1780

 ENOLOGO | ALEC ONGARO

 VITIGNI | MERLOT PROVENIENTE DA CLONI FRANCESI E SELEZIONI ITALIANE

