

Vistorta

VISTORTA 1999

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Friuli Grave

Zona produttiva Comune di Sacile (PN).

Vitigno 95% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Syrah

Tipologia del terreno Suoli argillosi-calcarei ben drenati.

Sistema di allevamento Cordone speronato e guyot

Vinificazione e affinamento Uva vendemmiata nell'ultima settimana di settembre. Fermentazione alcolica 8 giorni. Macerazione 15 giorni alla temperatura di 25 gradi. 30% del vino ha fatto la Malolattica nelle barriques nuove. 12 mesi di affinamento in barriques 30% nuove 30% di un anno 30% di 2 anni. Imbottigliamento senza filtrazione nel mese di giugno 2001.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso vivace.

Profumo Si avverte subito una buona nota evolutiva, accompagnata da una lieve sensazione di spezie, di tabacco, di chinotto e di verdura leggermente cotta.

Sapore Al gusto è fresco e ben impostato, con ottimo equilibrio gustativo e grande profondità aromatica, fruttata e balsamica. Nel finale ritornano alcune sensazioni evolutive, accompagnate da un forte richiamo di ciliegie sotto spirito.

Abbinamenti Si abbina al meglio con manzo stufato, spezzatino di cinghiale, lepre in salmì e pecorino sardo stagionato.



VISTORTA DI SACILE / FRIULI VENEZIA GIULIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1780

 ENOLOGO | ALEC ONGARO

 VITIGNI | MERLOT PROVENIENTE DA
CLONI FRANCESI E SELEZIONI
ITALIANE

