

Vistorta

# VISTORTA 2002

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Friuli Grave

**Zona produttiva** Comune di Sacile (PN).

**Vitigno** 100% Merlot

**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 40% nuove 40% di un anno 20% di 2 anni. Imbottigliamento senza filtrazione nel mese di giugno 2004.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso eclatante pieno di luce e di vivacità.

**Profumo** Il profumo è espressivo pieno di fascino e personalità, dove si mescolano con molta complessità aromi di frutti rossi e di sottobosco.

**Sapore** Al palato il gusto è schietto, con tannini ben presenti che conferiscono all'insieme un'armonia piena di promesse.

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



VISTORTA DI SACILE / FRIULI VENEZIA GIULIA



  
VISTORTA



ANNO DI FONDAZIONE | 1780



ENOLOGO | ALEC ONGARO



VITIGNI | MERLOT PROVENIENTE DA CLONI FRANCESI E SELEZIONI ITALIANE



  
MEREGALLI  
Wines

Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

powered by  
 GRUPPO MEREGALLI