

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

