

Vistorta

# VISTORTA 2005

## 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 dall'ultima settimana di settembre 2005. Uva totalmente pigiadiraspata. Fermentazione alcolica 7 giorni alla temperatura di 26-30 °C. Macerazione post-fermentativa 18-20 giorni alla temperatura di 22-25 °C. Fermentazione malolattica a seguito, indotta naturalmente a temperatura controllata. 12 mesi di affinamento in barriques di rovere francese. Composizione barriques: 40% nuove 30% di un anno 30% di 2 anni. Assemblaggio finale delle partite di fermentazione nel mese di aprile 2006. Assemblaggio in vasca nel mese di febbraio 2007. Nessun trattamento stabilizzante, nessuna filtrazione. Imbottigliamento fine primavera 2007.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino intenso.

**Profumo** Si presenta con un frutto compatto e molto espressivo, perfettamente maturato; chiude con una vena di agrumi canditi e con note eteree che ricordano il cherry brandy.

**Sapore** La bocca è ben stratificata e solcata da un frutto morbido e gustoso; la tessitura è sottile, ma il vino avvolge intensamente il palato con persistenti ricordi fruttati.

**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

