

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




VISTORTA



ANNO DI FONDAZIONE | 1780



ENOLOGO | ALEC ONGARO



VITIGNI | MERLOT PROVENIENTE DA CLONI FRANCESI E SELEZIONI ITALIANE

