

Vistorta

VISTORTA 2016

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Venezia Giulia

Zona produttiva Comune di Sacile (PN). Piccole particelle con diversi cloni e diverse età d'impianto.

Vitigno 100% Merlot

Tipologia del terreno Suoli argillosi-calcarei.

Sistema di allevamento Cordone speronato e guyot.

Vinificazione e affinamento Le uve subiscono diversi processi di vinificazione. Vinificazione tradizionale: le uve sono suddivise in base alla provenienza del vigneto e mantenute separate in diverse vasche di fermentazione in cemento per 7-8 giorni a 27-29 °C con rimontaggi quotidiani e déstage. Macerazione post-fermentativa per 20 giorni a 23-25 °C. Conversione malolattica indotta naturalmente a temperatura controllata in vasche di cemento. Assemblaggio delle parcelle di fermentazione della vinificazione tradizionale nel luglio 2017. Affinamento per 15 mesi in barrique di rovere francese a grana fine :40% nuove, 40% primo passaggio e 20% secondo passaggio. Microvinificazione. Fermentazione in barrique: fermentazione alcolica con follature manuali, segue una macerazione di 20 giorni. Le barrique sono travasate a coppie e il vino ottenuto dalle due barrique prosegue il suo affinamento in una barrique con il materiale pressato fino all'assemblaggio finale senza ulteriori travasi. Fermentazione in ceramica: fermentazione alcolica con follature manuali, macerazione sulle bucce per 150 giorni. Poi il vino è travasato e pressato, tornando nel contenitore in ceramica per 365 giorni. A seguito del travaso, il vino affina in piccole botti di rovere francese per un anno, suddivise in base alla provenienza del vigneto. Assemblaggio finale nel giugno 2019: 60% vinificazione tradizionale 30% microvinificazione. Permanenza aggiuntiva in vasche di cemento. Imbottigliato non chiarificato e non filtrato nel giugno 2020.

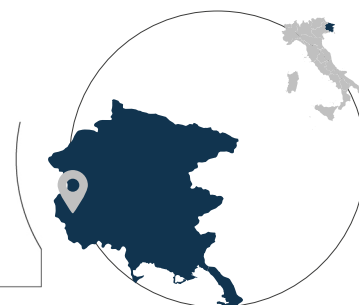
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso.

Profumo Il lieve accento affumicato e poi un tuffo negli aromi di frutta rossa e nera. Delicata inflessione di frutta sotto spirito. Toni di caffè, cacao e coriandolo.

Sapore Piena corrispondenza in bocca, palato setoso, disponibile ma a tratti severo. I tannini ben marcati sostengono una struttura potente ma misurata, dove spezie e ricordi di caffè nobilitano un gusto piacevole in tutta la sua espressione.

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

