

Vistorta

VISTORTA 2018

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, sylvoz per gli impianti più vecchi.

Vinificazione e affinamento Vendemmia nella seconda metà di settembre 2018, uva totalmente pigiadirasata.

80% vinificazione tradizionale. Per ogni singolo vigneto fermentazione alcolica spontanea in vasche di cemento per 8-10 giorni alla temperatura di 27-29 °C. con rimontaggi all'aria e delestage giornalieri. Macerazione post-fermentativa per 15 giorni alla temperatura di 21-23 °C. Malolattica a seguito, indotta naturalmente a temperatura controllata in vasca di cemento. Affinamento di 18 mesi in barriques di rovere francese a grana fine. Composizione barriques: 40% nuove, 40% di primo e 20% di secondo passaggio. Assemblaggio delle diverse partite di fermentazione tradizionale a maggio 2020.

20% microvinificazioni. Fermentazione in barrique a cielo aperto: fermentazione alcolica spontanea con follaure manuali, dopo una macerazione di circa venti giorni, le barriques vengono svinate a coppie e continuano il loro percorso di affinamento in singola barrique con tutte le proprie presse e lì rimangono senza travaso fino all'assemblaggio finale. Fermentazione in ceramica: fermentazione alcolica spontanea con follaure manuali, la macerazione con vinaccia si protrae per circa 150 giorni, di seguito abbiamo: svinatura, torchiatura e ritorno in ceramica per un periodo totale di 365 giorni, segue travaso in piccole botti di rovere francese e affinamento per un altro anno. Assemblaggio finale 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




VISTORTA

 ANNO DI FONDAZIONE | 1780
 ENOLOGO | ALEC ONGARO

 VITIGNI | MERLOT PROVENIENTE DA CLONI FRANCESI E SELEZIONI ITALIANE



 MEREGLI
Wines

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

powered by
 GRUPPO MEREGLI