



VISTORTA

Schede tecniche



VISTORTA

Vistorta

BIANCA

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Venezia Giulia

Zona produttiva Comune di Sacile (PN). Selezione delle uve nel vigneto 30 Anni.

Vitigno 100% Friulano

Tipologia del terreno Suolo sabbioso-ghiaioso.

Vinificazione e affinamento Vinificazione e microvinificazione.

Fermentazione in barriques a cielo aperto Fermentazione alcolica con follature manuali, dopo una macerazione di circa sedici giorni, le barriques sono state svinate a coppie e hanno continuato il loro percorso di affinamento in singola barrique con tutte le proprie presse senza travasi fino all'assemblaggio finale. Fermentazione in ceramica. Fermentazione alcolica con follature manuali, la macerazione con vinaccia si è protratta per 200 giorni, di seguito abbiamo: svinato, torchiato e rimesso il vino totale in ceramica per un periodo totale di 365 giorni, successivamente c'è stato il travaso in piccole botti di rovere francese da 5hl e affinamento per un periodo superiore all'anno.



NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Dorato acceso brillante.

Profumo Al naso emergono tutte le caratteristiche migliori del vitigno, senza eccessi e con tutte le note perfettamente in armonia tra loro.

Sapore Il sorso è coerente con il naso: l'intensità e la potenza non spiccano ma sono in perfetto equilibrio. La componente tannica è leggera integrata al meglio.

VISTORTA DI SACILE / FRIULI VENEZIA GIULIA




VISTORTA

 ANNO DI FONDAZIONE | 1780
 ENOLOGO | ALEC ONGARO



VITIGNI | MERLOT PROVENIENTE DA CLONI FRANCESI E SELEZIONI ITALIANE



Vistorta

BRANDO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Venezia Giulia

Zona produttiva Comune di Sacile (PN). Selezione delle uve dai vigneti storici.

Vitigno 100% Merlot

Tipologia del terreno Suolo sabbioso-ghiaioso.

Vinificazione e affinamento Le uve seguono due passaggi diversi.

Fermentazione in barriques a cielo aperto: fermentazione alcolica con follature manuali giornaliere. A seguito di una macerazione di circa trenta giorni, le barriques sono state svinate a coppie e hanno continuato il loro percorso di affinamento in singola barrique con tutte le proprie presse e fecce nobili senza travasi fino all'assemblaggio finale. Fermentazione in ceramica: fermentazione alcolica con follature manuali in ceramica da 300 lt, la macerazione con vinaccia si è protratta per 180 giorni, di seguito abbiamo: svinato, torchiato e rimesso il vino totale in ceramica per un periodo totale di 365 giorni, a seguire c'è stato il travaso in piccole botti di rovere francese da 225 lt e affinamento per un periodo superiore all'anno. Assemblaggio finale.

NOTE ORGANOLETTICHE

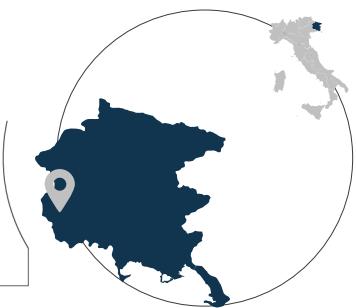
Colore Rosso intenso.

Profumo Al naso è potente ma equilibratissimo: ogni componente è in armonia, con le caratteristiche varietali del vitigno che emergono senza eccessi.

Sapore Al palato emerge la sua personalità: nulla è fuori posto, tutto è perfettamente integrato, a partire dai tannini. L'estrema bevibilità è una delle sue caratteristiche più evidenti.



VISTORTA DI SACILE / FRIULI VENEZIA GIULIA




VISTORTA

 ANNO DI FONDAZIONE | 1780
 ENOLOGO | ALEC ONGARO

 VITIGNI | MERLOT PROVENIENTE DA CLONI FRANCESI E SELEZIONI ITALIANE



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

 MEREGLI
Wines

powered by
 GRUPPO MEREGLI

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



 **MEREGALLI**
Wines



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

powered by
 **GRUPPO MEREGALLI**

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 dèlestage. 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



VISTORTA



ANNO DI FONDAZIONE | 1780



ENOLOGO | ALEC ONGARO



MEREGALLI
Wines



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.

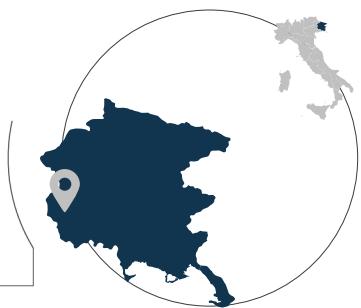
Profumo Si presenta con un frutto compatto e molto espressivo, perfettamente maturato; chiude con una vena di agrumi canditi e con note eteree che ricordano il cherry brandy.

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



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.

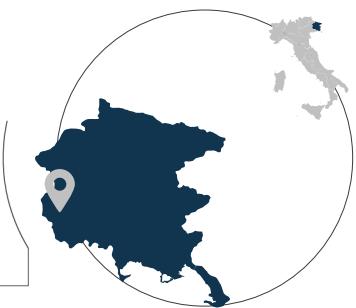
Profumo Il profumo è espressivo pieno di fascino e personalità, dove si mescolano con molta complessità aromi di frutti rossi e di sottobosco.

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



Vistorta

VISTORTA 1999

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Friuli Grave

Zona produttiva Comune di Sacile (PN).

Vitigno 95% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Syrah

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 30% nuove 30% di un anno 30% di 2 anni. Imbottigliamento senza filtrazione nel mese di giugno 2001.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso vivace.

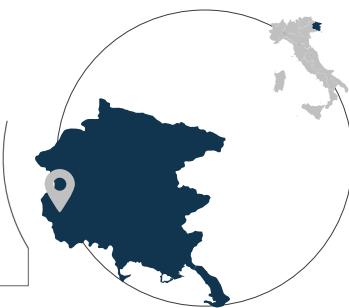
Profumo Si avverte subito una buona nota evolutiva, accompagnata da una lieve sensazione di spezie, di tabacco, di chinotto e di verdura leggermente cotta.

Sapore Al gusto è fresco e ben impostato, con ottimo equilibrio gustativo e grande profondità aromatico, fruttata e balsamica. Nel finale ritornano alcune sensazioni evolutive, accompagnate da un forte richiamo di ciliegie sotto spirito.

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

