



VISTORTA

MERLOT DI VISTORTA

VISTORTA DI SACILE (PN) / FRIULI VENEZIA GIULIA



Vistorta diventa proprietà della famiglia Brandolini nel XVIII secolo. Diversi sono i sistemi di allevamento delle viti, guyot e cordone speronato, con selezione dei germogli e massima attenzione all'epoca di vendemmia. A Vistorta la coltura è biologica a pieno regime dal 2005. Dei 24 ettari coltivati a vigneto, 16 sono di Merlot suddivisi in 16 appezzamenti diversi per età e per clone. Il Merlot Vistorta proviene da antichi vigneti della proprietà, dalla Francia e da selezioni italiane. La vinificazione è diversificata per ogni singolo appezzamento.



ANNO DI FONDAZIONE
1780



ESTENSIONE TERRITORIO
200 Ha / 24 Ha VITATI



VITIGNI
MERLOT



VITICOLTURA
BIOLOGICA



TIPOLOGIA

Vino rosso – DOC Friuli grave - Biologico



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Vistorta di Sacile.



VITIGNO

Merlot 100%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo sabbioso – ghiaioso.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione alcolica in vasche di cemento per 7- 8 giorni alla temperatura di 27°-29° C con rimontaggi all'aria e delestages giornalieri. Macerazione post-fermentativa per 25 giorni di media alla temperatura di 23°-25° C. Fermentazione malolattica a seguito, indotta naturalmente a temperatura controllata in vasca di cemento.



COLORE

Rosso 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 il gusto piacevole in tutta la sua espressione.

