

# AZIENDA AGRICOLA VISTORTA

# MERLOT VISTORTA

DOC

VISTORTA DI SACILE (PN) / **FRIULI GRAVE**



**FRIULI VENEZIA GIULIA**

VISTORTA DI SACILE

45° 56' 09.68" N

12° 29' 35.69" E



**ANNO DI  
FONDAZIONE**  
1780



**VITIGNI**  
**MERLOT**  
PROVENIENTE DA FRANCIA  
E SELEZIONI ITALIANE



**ESTENSIONE TERRITORIO**

**200 Ha / 24 Ha VITATI**  
VIGNETI AD ALTA DENSITÀ  
4.000-5.000 PIANTE PER  
ETTARO / 16 Ha COLTIVATI A  
MERLOT DIVISI IN 16  
APPEZZAMENTI



**VITICOLTURA  
BIOLOGICA**



**TIPO DI BOTTE**  
**ROVERE FRANCESE**  
A GRANA FINE E  
TOSTATURA MINIMA

**NOTE:**

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.



**TIPOLOGIA:**

Vino Rosso Secco

**ZONA PRODUTTIVA:**

Grave del Friuli- Sacile

**VITIGNO:**

Merlot 100%

**VINIFICAZIONE:**

Macerazione 15 giorni circa alla temperatura di 25°

**AFFINAMENTO:**

Barriques per 12 mesi. Imbottigliamento senza filtrazione

**COLORE:**

Rosso rubino carico

**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:**

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

**ABBINAMENTI:**

Vino molto versatile, eccellente a tutto pasto, in particolare con paste asciutte, carni bianche e bolliti



Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20900 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313

www.meregalli.com info@meregalli.it