



VISTORTA

L'azienda agricola Vistorta ha una superficie totale di 220 ettari, con un terreno argilloso-calcareo, gestita interamente a conduzione BIOLOGICA.

## BIANCA 2018 *FRIULANO*

Vino	100% uva Tocai Friulano	<i>Vinificazione - microvinificazione</i>
Vendemmia	a mano a fine agosto 2018 con una specifica selezione delle uve nel vigneto <i>30 anni</i>	<i>Fermentazione in barriques a cielo aperto</i> 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.
Assemblaggio finale nel aprile 2021 Nessuna chiarifica, nessuna filtrazione		
Imbottigliamento	luglio 2021	<i>Fermentazione in ceramica</i>
Bottiglie	1050 da 0,75 litri	Fermentazione alcolica con follature manuali, la macerazione con vinaccia si è protratta per 200 giorni, di seguito abbiamo: svinato, tor- chiato e rimesso il vino totale in ceramica per un periodo totale di 365giorni, successivamente
Magnum	90 da 1,5 litri	c'è stato il travaso in piccole botti di rovere francese da 5hl e affinamento per un periodo superiore all'anno.
Alcool	13,00%	
Acidità totale	5,75	
pH	3,5	

*Applicazione del Regolamento Europeo*  
*vinificazione produzione VINO BIOLOGICO*