



VISTORTA

STOMO MERLOT

Vino Biologico

Regione Friuli Venezia Giulia
Classificazione D.O.C. Friuli Grave
Vitigno uva Merlot frutto di una specifica selezione dei nostri vigneti di merlot con obbiettivo di ottenere un vino merlot tipico, fresco e fruttato

Terreno argilloso-calcareo
ben drenato

*Applicazione del Regolamento Europeo
vinificazione produzione VINO BIOLOGICO*

Grado Alcolico 12,50%

Vinificazione

Vendemmia dalla prima settimana di ottobre
30% dell'uva pigiata ha fatto macerazione pre-fermentativa per 48 ore in criomacerazione. Fermentazione alcolica in vasche di cemento ad una temperatura di 26-28 °C per 8 giorni. Macerazione post-fermentativa per 5-8 giorni a una temperatura media di 22 °C. Svinatura e fermentazione malolattica a seguire in vasca di cemento, indotta naturalmente a temperatura controllata.

Affinamento

metà del vino con le proprie fecce fini è rimasto sempre in vasca di cemento, metà del vino, in rotazione, ha riposato per 8 mesi in barriques di rovere francese al terzo passaggio, raschiate e non tostate, a seguire assemblato e nuova permanenza in vasche di cemento fino al momento dell'imbottigliamento.