



VISTORTA

## TREANNI

Classificazione	Vino rosso	Uva totalmente pigiadiraspata.
Vitigno	I.G.T. Venezia Giulia MV (multi-vintage) Assemblaggio di tre annate per ogni uva - Merlot - Cabernet Franc - Refosco dal Peduncolo Rosso	Fermentazione alcolica in vasca di cemento per una media di 7 giorni alla temperatura di 26-29 °C. Macerazione post-fermentativa media 8-12 giorni alla temperatura di 22-25 °C. Fermentazione malolattica a seguito, in vasca, indotta naturalmente a temperatura controllata.
	<i>Applicazione del Regolamento Europeo vinificazione produzione VINO BIOLOGICO</i>	<i>Modalità di affinamento</i> Il vino giovane rimane un anno in vasca di cemento per preservarne la freschezza, il vino di un anno si affina per 12 mesi in barriques di rovere francese di terzo passaggio e il vino di due anni sosta 12 mesi in botti da 32 hl.
Alcool	12,50%	Assemblaggio finale delle diverse partite di vino prima dell'imbottigliamento, a seguire 6 mesi affinamento in bottiglia