



VISTORTA

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

BIANCA 2016 *FRIULANO*

Vino	100% uva Tocai Friulano	<i>Vinificazione - microvinificazione</i>
Vendemmia	a mano nella prima decade di settembre 2016 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 venti 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 giugno 2018 Nessuna chiarifica, nessuna filtrazione		
Imbottigliamento Bottiglie	luglio 2018 380 da 0,75 litri	<i>Fermentazione in ceramica</i> Fermentazione alcolica con follature manuali, la macerazione con vinaccia si è protratta per 200 giorni, di seguito abbiamo: svinato, torchiato e rimesso il vino totale in ceramica per un periodo totale di 365giorni, successivamente c'è stato il travaso in piccole botti di rovere francese e affinamento per un periodo inferiore all'anno.
Alcool	12,70%	
Acidità totale	5,3	
pH	3,6	
<i>Applicazione del Regolamento Europeo</i> vinificazione produzione VINO BIOLOGICO		