

FRIULANO

VISTORTA DI SACILE (PN) / FRIULI VENEZIA GIULIA



L'azienda Conte Brandolini d'Adda, situata in Friuli nella zona DOC Friuli Grave, riceve le uve a bacca bianca dall'Azienda Agricola della famiglia Zanussi e le uve biologiche a bacca rossa dall'Azienda Agricola Vistorta. I criteri di coltivazione sono tra i più moderni: impianti ad alta densità e basso rendimento per ceppo, potature molto accurate, abbondante sviluppo della vegetazione, costante controllo e sorveglianza contribuiscono al raggiungimento di un prodotto di alta qualità. La vinificazione viene effettuata nella splendida barchessa settecentesca di Cordignano. L'attenta selezione delle uve ed il rigoroso protocollo di vinificazione, nel pieno rispetto delle tradizioni enologiche friulane, sono la base essenziale dei vini dell'azienda.



ANNO DI FONDAZIONE
1979



ESTENSIONE TERRITORIO
52 Ha



ENOLOGO
ALEC ONGARO



VITIGNI
CHARONNAY – PINOT GRIGIO – TRAMINER –
AROMATICO – SAUVIGNON – MERLOT – CABERNET
FRANC – REFOSCO – TOCAI - FRIULANO



TIPOLOGIA

Vino bianco – DOC Friuli - Biologico



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Vistorta di Sacile.



VITIGNO

Tocai Friulano 100%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso-calcareo.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice, fermentazione alcolica in totale riduzione ad una temperatura di 16/17 gradi per 8 giorni, a seguire permanenza in vasche di cemento nelle fecce fini per sei mesi con battonage cadenza settimanale.



PROFUMO

Dolci effluvi di mandorle, marzapane, fiori selvatici e margherite. Sussurrati toni di pesca, pera e mela.



SAPORE

Bocca fresca e asciutta, dalla sapidità velata e leggermente tannica. Chiude amarognolo con ricordi di mandorla gentile.



ABBINAMENTI

Eccellente con il pescato, grigliate e zuppe di pesce, crostacei, molluschi, salumi leggeri, paste mediamente elaborate. Ideale con il prosciutto crudo.
Temperatura di servizio: 12-14 °C

