

VISINTINI

ROSSO PALMIRA



Uve/Grapes: 100% Merlot
Denominazione: IGP Venezia Giulia
Tipologia di terreno/Soil type: Ghiaia (Gravel)
Sistema di allevamento/Training system: Cappuccina
Epoca di vendemmia/Harvest time: Settembre

Acidità totale g/l 5,24
Anidride solforosa totale mg/l 37
Grado alcolico: 13% vol
Lotto: 22.132
Formato bottiglia: 75 cl.
Temperatura di servizio 18/20° C.

VINIFICAZIONE/VINIFICATION

Raccolta manuale delle uve che vengono diraspate, pigiate e messe a macerare per circa 10 giorni in vasche di cemento. Durante questo periodo vengono eseguiti una serie di rimontaggi a giorni alterni e un delestage. Queste operazioni servono per favorire l'ossigenazione e per favorire il passaggio del colore e del tannino. Poi, terminato il periodo dove il mosto è rimasto a contatto con le bucce avviene la svinatura. Il mosto ottenuto viene messo in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La maturazione del vino continuerà nelle vasche di acciaio inox fino all'imbottigliamento che di solito avviene fine luglio inizi Agosto.

Manual harvesting of the grapes which are de-stemmed, crushed and left to macerate for about 10 days in concrete tanks. During this period, a series of pumping over every other day and a delestage are performed. These operations are used to promote oxygenation and to facilitate the passage of color and tannin. Then, at the end of the period where the must remained in contact with the skins, the racking takes place. The must obtained is placed in stainless steel tanks at a controlled temperature. The aging of the wine will continue in the stainless steel tanks until bottling which usually takes place at the end of July and beginning of August.

NOTE SENSORIALI/TASTING NOTES

Colore rosso rubino chiaro.
Profumi di frutta rossa e corpo leggero. Sapore leggero, sufficientemente tannico con un aroma moderato.
It is an everyday wine but it is excellent to drink with light red and white meat dishes.

SUGGERIMENTI GASTRONOMICI/PAIRING SUGGESTION

È un vino di tutti i giorni ma è ottimo da abbinare a piatti di carni rosse e bianche.
It is an everyday wine but it is excellent to drink with light red and white meat dishes.

