

VISINTINI



FRANCONIA

Denominazione e annata - Denomination and vintage: IGP delle Venezie 2015

Tipologia di vino - Type of wine: 100% Franconia

Zona di produzione - Production area: Gramogliano

Terreno - Soil: Marna eocenica - *Eocene marl*

Epoca di vendemmia - Harvest time: Settembre - *September*

Sistema di allevamento - Growing system: Cappuccina

Vinificazione / Vinification:

Vendemmia effettuata a mano.

Quindi si procede alla diraspatura e pigiatura delle uve che vengono poste a macerare insieme al mosto in vasche di cemento per diversi giorni. In questa fase sono frequenti diversi rimontaggi. Trascorso tale periodo si effettua la svinatura e le bucce vengono pressate e il mosto posto in vasca dove si attende la fine della fermentazione alcolica e quella malolattica, effettuando alcuni travasi. A luglio verrà filtrato e imbottigliato. Poi seguirà un periodo di affinamento in bottiglia.

Manual harvest for grapes selection.

Then we proceed to destemmed and crushed the grapes that come left to macerate with the must in cement tank for several days. In this phase are frequent several pumping over. After this period is carried out racking and the skins is pressed and the must placed in a tank where it awaits the end of the alcoholic fermentation and malolactic fermentation, it carrying out some decanted. In July will be filtered and bottled. Then will follow a long period of aging in bottle.

Vino / Wine:

Colore rosso rubino. Profumo abbastanza corposo e mediamente tannico. Sapore vinoso e leggermente tannico.

Ruby red in color. Perfume is vinous and soft herbaceous. Flavour in general full-bodied and on the average tannic.

Temperatura di servizio / Serving temperature: 18-20° C.

Abbinamenti gastronomici / Food Matching:

Piatti della cucina rustici, umidi di carni rosse e bianche.

It's a wine in general for all Friulian country dishes, for red grilled or barbequed meats.

Imbottigliato - Bottling: 02/08/2016

Produzione annua - Annual production:

circa 5.332 bottiglie da 75 cl.

Lotto - Lot: 16.212

Gradazione alcolica - Alcohol content: 13,5% vol.

Acidità totale - Total acidity: 5,09 gr/lit.

Zuccheri totali - total sugar: 0,68 gr/lit.

Anidride solforosa totale - Total sulfur dioxide : 52 mg/lit.

delle Venezie
Franconia



VISINTINI

Indicazione Geografica Protetta