



VISTORTA

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

Le piccole particelle di vigne a Merlot si differenziano tra loro, per diversi cloni, per diverse età d'impianto, per diversi sistemi di allevamento: cordone speronato e guyot ad una densità media di 4600 viti ad ettaro e sylvoz per gli impianti storici.

BRANDO 2016 *MERLOT*

Vino 100% uva Merlot

Vendemmia a mano dall'ultima settimana di settembre 2016, selezione nei vigneti storici

Assemblaggio finale nel giugno 2018
Nessuna chiarifica, nessuna filtrazione

Imbottigliamento luglio 2018
Bottiglie 444 da 0,75 litri
Magnum 78 da 1,5 litri

Alcool 12,80%
Acidità totale 5,4
pH 3,55

*Applicazione del Regolamento Europeo
vinificazione produzione VINO BIOLOGICO*

Vinificazione - microvinificazione

Fermentazione in barriques a cielo aperto
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.

Fermentazione in ceramica

Fermentazione alcolica con follature manuali, la macerazione con vinaccia si è protratta per 150 giorni, di seguito abbiamo: svinato, torchiato e rimesso il vino totale in ceramica per un periodo totale di 365 giorni, successivamente c'è stato il travaso in piccole botti di rovere francese e affinamento per un periodo inferiore all'anno.