



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 2017 *MERLOT*

Vino	100% uva Merlot
Vendemmia	a mano da metà settembre 2017, selezione delle uve nei vigneti storici
Assemblaggio finale nel giugno 2021 Nessuna chiarifica, nessuna filtrazione	
Imbottigliamento	luglio 2021
Bottiglie	1.150 da 0,75 litri
Magnum	80 da 1,5 litri
Alcool	13,40%
Acidità totale	6,0
pH	3,55

*Applicazione del Regolamento Europeo
vinificazione produzione VINO BIOLOGICO*

Vinificazione - microvinificazione

Fermentazione in barriques a cielo aperto
Fermentazione alcolica con follature manuali giornaliere. A seguito di una macerazione di circa trenta giorni, le barriques sono state svinate a coppie e hanno continuato il loro percorso di affinamento in singola barrique con tutte le proprie presse e fecce nobili senza travasi fino all'assemblaggio finale.

Fermentazione in ceramica

Fermentazione alcolica con follature manuali in ceramica da 300 lt, la macerazione con vinaccia si è protratta per 180 giorni, di seguito abbiamo: svinato, torchiato e rimesso il vino totale in ceramica per un periodo totale di 365 giorni, a seguire c'è stato il travaso in piccole botti di rovere francese da 225 lt e affinamento per un periodo superiore all'anno.