Conti Brandolini d'Adda



MERLOT VISTORTA 2002

L'azienda agricola Vistorta ha una superficie totale di 200 ettari di cui 35 ettari piantati a vigna su terreni argilloso-calcarei ben drenati.

Attualmente le vigne di uve rosse occupano una superficie di 27 ettari (90% Merlot).

SCHEDA TECNICA

- Vino: 100% Merlot
- Uva vendemmiata nell'ultima settimana di settembre
- Fermentazione alcolica 8 giorni
- Macerazione 15 giorni alla temperatura di 25 gradi
- 30% del vino ha fatto la Malolattica nelle barriques nuove
- 12 mesi di affinamento in barriques 40% nuove 40% di un anno 20% di 2 anni.
- Imbottigliamento senza filtrazione nel mese di giugno 2004
- 45.000 bottiglie da 0,750 litri
- 2.500 bottiglie da 1,5 litri
- 200 bottiglie da 3 litri
- 13% grado alcolico
- Conduttore dell'azienda Brandino Brandolini d'Adda
- Consulente enologo George Pauli

DESCRIZIONE

Vino di bel colore, di un rosso eclatante pieno di luce e di vivacità.

Il profumo è espressivo pieno di fascino e personalità, dove si mescolano con molta complessità aromi di frutti rossi e di sottobosco.

Al palato il gusto è schietto, con tannini ben presenti che conferiscono all'insieme un'armonia piena di promesse.

Questo vino esprime con sintonia l'esperienza dell'uomo, la nobiltà del vitigno e l'espressione di un "terroir" di eccezione.