

Conti Brandolini d'Adda



*Azienda Agricola Vistorta
Brandino Brandolini d'Adda
33077 Vistorta di Sacile (PN)
Italia*

MERLOT VISTORTA 2003

L'azienda agricola Vistorta ha una superficie totale di 200 ettari di cui 40 ettari piantati a vigna su terreni argilloso-calcarei ben drenati.
In questo momento le vigne d'uve rosse occupano una superficie di 34 ettari (72% Merlot).
Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot ad una densità 4600 viti ad ettaro.

SCHEMA TECNICA

Vino: 100% Merlot

Uva vendemmiata dopo la prima decade di settembre 2003.

Uva totalmente pigiadiraspata

Fermentazione alcolica 8 giorni alla temperatura di 26-29 °C.

Macerazione 18-20 giorni alla temperatura di 22 °C.

Fermentazione malolattica a seguito, indotta naturalmente a temperatura controllata.

30% del vino ha fatto la fermentazione malolattica in barriques nuove

12 mesi di affinamento in barriques di rovere francese

Composizione barriques: 35% nuove 35% di un anno 30% di 2 anni.

Assemblaggio finale delle partite di fermentazione nel mese di giugno 2004.

Assemblaggio in vasca nel mese di dicembre 2004.

Imbottigliamento senza filtrazione nella primavera del 2005.

76.000 bottiglie da 0,750 litri

2.500 bottiglie da 1,5 litri

280 bottiglie da 3 litri

Alcool 12,98%

Acidità totale 5,4

pH 3,5

Conduttore dell'azienda Brandino Brandolini d'Adda.

Consulenti enologici George Pauli e Samuel Tinon.

Responsabile della produzione Alec Ongaro.