



*Conte Brandolini*  
D ' A D D A

## **MERLOT VISTORTA 2005**

L'azienda agricola Vistorta ha una superficie totale di 220 ettari di cui 40 ettari piantati a vigna su terreni argilloso-calcarei ben drenati.

Attualmente le vigne d'uva a bacca rossa occupano una superficie di 33 ettari, di questi il 90% è Merlot.

Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot ad una densità 4600 viti ad ettaro.

### SCHEMA TECNICA

Vino: 100% Merlot.

Uva vendemmiata dall'ultima settimana di settembre 2005.

Uva totalmente pigiadiraspata.

Fermentazione alcolica 7 giorni alla temperatura di 26-30 °C.

Macerazione post-fermentativa 18-20 giorni alla temperatura di 22-25 °C.

Fermentazione malolattica a seguito, indotta naturalmente a temperatura controllata.

12 mesi di affinamento in barriques di rovere francese.

Composizione barriques: 40% nuove 30% di un anno 30% di 2 anni.

Assemblaggio finale delle partite di fermentazione nel mese di aprile 2006.

Assemblaggio in vasca nel mese di febbraio 2007.

Nessun trattamento stabilizzante, nessuna filtrazione.

Imbottigliamento fine primavera 2007.

72.000 bottiglie da 0,750 litri

2.000 bottiglie da 1,5 litri

200 bottiglie da 3 litri

Alcool 12.75%

Acidità totale 5,8

pH 3,45

Conduttore dell'azienda Brandino Brandolini d'Adda.

Consulenti enologici George Pauli e Samuel Tinon.

Responsabile della produzione Alec Ongaro.

### Azienda Vistorta

Sede: Via Vistorta n. 82 – Sacile (PN) – tel. 0434/71135 – fax 0434/734878

Cantina: Via della Vigna – Cordignano (TV) – tel. 0438/995386

e-mail: [vistorta@vistorta.it](mailto:vistorta@vistorta.it) web: [www.vistorta.it](http://www.vistorta.it)