



Conte Brandolini
D ' A D D A

MERLOT VISTORTA 2006

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 34 ettari, di questi 85% è uva 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 2006

Uva totalmente pigiadiraspata

Fermentazione alcolica 7-8 giorni alla temperatura di 28-30 °C

Macerazione post-fermentativa 20-22 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 maggio 2007

Assemblaggio in vasca nel mese di gennaio 2008

Nessun trattamento stabilizzante, nessuna filtrazione

Imbottigliamento fine primavera 2008

74.500 bottiglie da 0,750 litri

1.500 bottiglie da 1,5 litri

200 bottiglie da 3 litri

Alcool 12,90%

Acidità totale 5,7

pH 3,45

Conduttore dell'azienda Brandino Brandolini d'Adda

Consulenti enologici George Pauli e Samuel Tinon

Responsabile della produzione Alec Ongaro

Azienda agricola 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 web: www.vistorta.it