



Conte Brandolini
D ' A D D A

MERLOT VISTORTA 2007

L'azienda agricola Vistorta ha una superficie totale di 220 ettari di cui 34 ettari piantati a vigna su terreni argilloso-calcarei ben drenati.

Attualmente le vigne d'uva a bacca rossa occupano una superficie di 27 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 dalla seconda settimana di settembre 2007.

Uva totalmente pigiadiraspata.

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

Macerazione post-fermentativa 13-16 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 2008.

Assemblaggio in vasca fine marzo 2009.

Nessun trattamento stabilizzante, nessuna filtrazione.

Imbottigliamento fine primavera 2009.

51.600 bottiglie da 0,750 litri

1.500 bottiglie da 1,5 litri

230 bottiglie da 3 litri

Alcool 12,90%

Acidità totale 5,9

pH 3,50

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