



Conte Brandolini
D ' A D D A

MERLOT VISTORTA 2011

L'azienda agricola Vistorta ha una superficie totale di 220 ettari, con un terreno argilloso-calcareo, interamente a conduzione BIOLOGICA.

Le vigne a Merlot sono di 16 ha ben drenati e suddivisi in 15 particelle con diversi cloni di merlot e diverse età d'impianto.

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

SCHEMA TECNICA

Vino: 100% uva Merlot

Uva vendemmiata dalla terza settimana di settembre 2011, divisa per particella di vigneto e tenuta separata in diverse vasche di fermentazione, uva totalmente pigiadiraspata.

Fermentazione alcolica 7-8 giorni alla temperatura di 28-30 °C. con rimontaggi all'aria e delestages giornalieri.

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

Fermentazione malolattica a seguito, indotta naturalmente a temperatura controllata totalmente in vasche di cemento, sempre separato per partita di fermentazione.

Assemblaggio finale delle partite di fermentazione nel mese di aprile 2012.

15 mesi di affinamento in barriques di rovere francese a grana fine.

Composizione barriques: 40% nuove, 40% di primo e 20% di secondo passaggio.

Permanenza in vasche di cemento, imbottigliamento senza filtrazione inverno 2014.

Applicazione del Regolamento Europeo vinificazione produzione VINO BIOLOGICO.

35200 bottiglie da 0,750 litri

1640 magnum da 1,5 litri

173 double magnum da 3 litri

Alcool 13,15%

Acidità totale 5,9

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 web: www.vistorta.it