



V I S T O R T A

## MERLOT VISTORTA 2013

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

Le vigne a Merlot coprono 15,5 ha ben drenati e suddivisi in 16 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 e sylvoz per i vecchi impianti.

### SCHEMA TECNICA

Vino: 100% uva Merlot

Uva vendemmiata dall'ultima settimana di settembre 2013, 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, programma personalizzato per ogni singola vasca di fermentazione.

Macerazione post-fermentativa per 25 giorni di media alla temperatura di 23-25 °C.

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

Assemblaggi delle partite di fermentazione tradizionale nella primavera 2014.

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

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

**1° annata** che ha nel proprio assemblaggio il merlot vigne storiche vinificazioni naturali, nella percentuale del 20%. Assemblaggio finale nell'autunno del 2017.

Permanenza in vasche di cemento, imbottigliamento senza filtrazione primavera 2018.

*Applicazione del Regolamento Europeo vinificazione produzione VINO BIOLOGICO.*

6500 bottiglie da 0,750 litri

300 magnum da 1,5 litri

Alcool 12,80%

Acidità totale 5,7

pH 3,40

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