



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.

SCHEDA 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 web: www.vistorta.it