



# VISTORTA

## MERLOT VISTORTA 2015

### SCHEMA TECNICA

Vino: 100% uva Merlot

Uva vendemmiata dall'ultima settimana di settembre 2015, uva totalmente pigiadiraspata. 65% fermentazione tradizionale: Fermentazione alcolica in vasche di cemento per 7- 8 giorni alla temperatura di 27-29 °C con rimontaggi all'aria e delestages giornalieri. Macerazione post-fermentativa per 25 giorni di media alla temperatura di 23-25 °C. Fermentazione malolattica a seguito, indotta naturalmente a temperatura controllata in vasca di cemento.

Assemblaggio finale delle partite di fermentazione tradizionale nella primavera 2017. 15 mesi di affinamento in barriques di rovere francese a grana fine.

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

**2° annata** che ha nel proprio assemblaggio il merlot vigne storiche con vinificazione naturale, nella percentuale del **35%**.

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

*Applicazione del Regolamento Europeo vinificazione produzione VINO BIOLOGICO.*

6700 bottiglie da 0,750 litri

400 magnum da 1,5 litri

Alcool 12,70%

Acidità totale 5,5

pH 3,50

Conduttore dell'azienda Brandino Brandolini d'Adda.

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)