



# VISTORTA

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

Le piccole particelle di vigne a Merlot si differenziano tra loro, per diversi cloni, per diverse età d'impianto, per diversi sistemi di allevamento: cordone speronato e guyot ad una densità media di 4600 viti ad ettaro e il sylvoz per gli impianti storici.

## **MERLOT VISTORTA 2017** **SCHEMA TECNICA**

Vino: **100% uva Merlot**

Vendemmia nella seconda metà di settembre 2017, uva totalmente pigiadiraspata.

**Vinificazione tradizionale:** per ogni singolo vigneto fermentazione alcolica spontanea in vasche di cemento per 8-10 giorni alla temperatura di 27-29 °C con rimontaggi all'aria e delestages giornalieri. Macerazione post-fermentativa per 15 giorni alla temperatura di 21-23 °C Malolattica a seguito, indotta naturalmente a temperatura controllata in vasca di cemento. Affinamento di 18 mesi in barriques di rovere francese a grana fine. Composizione barriques: 40% nuove, 40% di primo e 20% di secondo passaggio. Assemblaggio delle diverse partite di fermentazione tradizionale a maggio 2019.

### **Vinificazione - Microvinificazione:**

- *Fermentazione in barrique a cielo aperto:* fermentazione alcolica spontanea con follature manuali, dopo una macerazione di circa venti giorni, le barriques vengono svinate a coppie e continuano il loro percorso di affinamento in singola barrique con tutte le proprie presse e lì rimangono senza travaso fino all'assemblaggio finale.
- *Fermentazione in ceramica:* fermentazione alcolica spontanea con follature manuali, la macerazione con vinaccia si protrae per circa 150 giorni, di seguito abbiamo: svinatura, torchiatura e ritorno in ceramica per un periodo totale di 365 giorni, segue travaso in piccole botti di rovere francese e affinamento per un altro anno.

**Assemblaggio finale** nel giugno 2019

80% vinificazione tradizionale 20% microvinificazioni.

Ulteriore permanenza in vasca di cemento.

Nessuna chiarifica, nessuna filtrazione.

Imbottigliamento giugno 2020.

*Applicazione del Regolamento Europeo vinificazione produzione VINO BIOLOGICO.*

-9700 bottiglie da 0,750 litri

-300 magnum da 1,5 litri

Alcool 12,60%

Acidità totale 5,7

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)