



Conte Brandolini
D ' A D D A

MERLOT VISTORTA 2009

L'azienda agricola Vistorta ha una superficie totale di 200 ettari, con un terreno argilloso-calcareo.

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.

SCHEDE TECNICHE

Vino: 100% uva Merlot.

Uva vendemmiata dall'ultima settimana di settembre 2009.

Uva totalmente pigiadiraspata.

Il 40% dell'uva raccolta ha fatto criomacerazione.

Fermentazione alcolica 7-8 giorni alla temperatura di 28-30 °C.

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

Fermentazione malolattica a seguito, indotta naturalmente a temperatura controllata.

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

Composizione barriques: 40% nuove 40% di un anno 20% di 2 anni.

Assemblaggio finale delle partite di fermentazione nel mese di febbraio 2010.

Assemblaggio in vasca giugno 2011.

Imbottigliamento senza filtrazione fine primavera 2012.

63.000 bottiglie da 0,750 litri

1.500 bottiglie da 1,5 litri

200 bottiglie da 3 litri

Alcool 13,10%

Acidità totale 5,9

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 (TV) – tel. 0438/995386

e-mail: vistorta@vistorta.it web: www.vistorta.it