



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 2018 **SCHEMA TECNICA**

Vino: **100% uva Merlot**

Vendemmia nella seconda metà di settembre 2018, 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 2020.

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 2020

80% vinificazione tradizionale 20% microvinificazioni.

Ulteriore permanenza in vasca di cemento.

Nessuna chiarifica, nessuna filtrazione.

Imbottigliamento giugno 2021.

Applicazione del Regolamento Europeo vinificazione produzione VINO BIOLOGICO.

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 web: www.vistorta.it