

# 41° *AutoCapital*

## In prova

Jaguar F-Type Convertible  
Audi Q5 Sportback  
Suzuki Ignis  
Nissan Qashqai  
Lancia Y  
Dacia Spring

## Novità

Renault Austral  
Morgan Super 3  
Maserati Grecale

## Historique

Mercedes-Benz 300 SL "Speciali"  
East African Safari Classic 2022  
Abruzzo Winter Race  
The I.C.E. St Moritz 2022



# NUOVA OPEL ASTRA

**SPECIALE YUNGTIMER**

Le nuove quotazioni delle auto storiche

ISSN 1120-4354 20004



9 771120 435003

# Merlot Vistorta

— Conte Brandolini d'Adda —

**N**el comune di Sacile, Friuli Occidentale, è adagiato il borgo di Vistorta, di antiche origini agricole (si vedano le incantevoli Torre della Colombaia del Duecento e la Chiesa del Quattrocento).

Ed è proprio a Vistorta che nell'Ottocento Guido Brandolini d'Adda, dopo aver frequentato l'Università di Padova, si ritirò e ne attrezzò la tenuta con larghezza di vedute e mezzi che sorprendono tuttora. Ma nel 1863 fece la sua apparizione la fillossera, che nel ventennio seguente distrusse praticamente tutti i vigneti d'Europa e obbligò quindi i vignaioli all'utilizzo delle viti americane quale porta innesto per le varietà europee. Frutto di questa immensa selezione naturale fu l'introduzione del Merlot di origine bordolese, innestato su vite americana; introduzione che avvenne in Italia alla fine dell'Ottocento. Vistorta fu tra i primissimi siti ad ospitare il Merlot e ne venne ben ricompensata: il Merlot infatti, piantato sui terreni argilloso-calcarei che ne costituiscono terreno principe, ha trovato un ambiente ideale per dare alla luce i grandi vini.

Vistorta diventa proprietà della famiglia Brandolini nel XVIII secolo. Diversi sono i sistemi di allevamento delle viti, guyot e cordone speronato, con selezione dei germogli e massima attenzione all'epoca di vendemmia. A Vistorta la coltura è biologica a pieno regime dal 2005. Dei 24 ettari coltivati a vigneto, 16 sono di Merlot suddivisi in 16 appezzamenti diversi per età e per clone. Il Merlot Vistorta proviene da antichi vigneti della proprietà, dalla Francia e da selezioni italiane. La vinificazione è diversificata per ogni singolo appezzamento.

Negli ultimi anni, un'attenta coltura della vite, l'introduzione di cloni francesi e l'impianto di nuovi vigneti ad alta densità per ettaro hanno contribuito a esaltare le caratteristiche del Merlot di Vistorta per farne un vino rosso strutturato, morbido ed elegante che evolve piacevolmente nel tempo. Concetti moderni per la vinificazione abbinati alla vecchia tradizione hanno portato i vini di Vistorta ad essere dei prodotti di qualità



## SCHEDA TECNICA

### COLORE:

Rosso intenso.

### PROFUMO:

Il lieve accento affumicato e poi un tuffo negli aromi di frutta rossa e nera. Delicata inflessione di frutta sotto spirito. Toni di caffè, cacao e coriandolo.

### SAPORE:

Piena corrispondenza in bocca, palato setoso, disponibile ma a tratti severo. I tannini ben marcati sostengono una struttura potente ma misurata dove spezie e ricordi di caffè nobilitano il gusto piacevole in tutta la sua espressione.

### ABBINAMENTI:

Ideale con carni rosse alla brace, tendenzialmente grasse e caratterizzate da grande morbidezza, ma anche come vino da meditazione specialmente se lasciato riposare per qualche anno in cantina.

riconosciuta. Non è superfluo ricordare che Vistorta beneficia della supervisione enologica di Monsieur Pauli, una delle più celebri figure del panorama vitivinicolo mondiale enologo anche di Château Larose.

