Merlot Vistorta: l’eccellenza della tradizione Brandolini d’Adda per le feste natalizie

scritto da Redazione Wine Meridian | 18 Dicembre 2025



Il Merlot Vistorta della famiglia Brandolini d’Adda rappresenta dal 1989 l’eccellenza enologica per le festività natalizie. Nato da vigne storiche e vinificato con metodi tradizionali dal winemaker Alec Ongaro, questo vino in purezza affina 18 mesi in barrique francese. Perfetto per arrosti, selvaggina e formaggi, incarna tradizione, ricerca e passione per il territorio.

Con l’arrivo delle festività natalizie, il **Merlot Vistorta** si conferma come il vino ideale per accompagnare i momenti più autentici della tradizione: un vino nato per riunire, per raccontare una storia familiare che da generazioni scorre tra i filari e che, ogni anno, si rinnova nel calice.

Nato dall’esperienza della famiglia Brandolini d’Adda e **simbolo dell’azienda fin dal 1989**, questo Merlot incarna eleganza, profondità e carattere.

Le vigne da cui nasce il Merlot Vistorta hanno un’età media di 25 anni, con alcuni storici filari risalenti al 1918 nel vigneto Ridiel. Il vino nasce inizialmente come assemblaggio con piccole percentuali di Cabernet Franc, Cabernet e Shiraz ma nel 2000, con la piena maturità del vigneto, si sceglie la vinificazione in purezza per esaltarne al massimo l’espressione. La sperimentazione è sempre stata di casa a Vistorta ed è da vari anni seguita appassionatamente dal **winemaker Alec Ongaro**, che dal 1994 affianca **Brandino Brandolini d’Adda** in cantina.

Il vigneto dedicato al Merlot Vistorta è oggi ancora suddiviso in **piccole parcelle che si distinguono per cloni, età e sistemi di allevamento**. La vinificazione avviene tradizionalmente separata per parcella, in vasche di cemento con fermentazioni spontanee, seguite da 30 giorni di macerazione post-fermentativa. Il vino affina poi 18 mesi in barrique di rovere francese, di cui il 40% nuove, ottenendo così un equilibrio perfetto tra struttura e finezza. Dal 2013 alcune partite vinificate in modo naturale entrano nell’assemblaggio, in quantità crescenti anno dopo anno, e il vino viene imbottigliato senza filtrazione per conservarne integrità e personalità.

Con il suo **profilo avvolgente, intenso ma armonico**, il Merlot Vistorta è il compagno ideale per i piatti delle feste: dagli arrosti alle preparazioni di selvaggina, fino ai formaggi più importanti. Un calice capace di rendere ogni incontro natalizio ancora più speciale, portando con sé il valore della tradizione, della ricerca e dell’amore per la propria terra.

Punti chiave

1. **Tradizione familiare dal 1989:** il Merlot Vistorta è simbolo dell’azienda Brandolini d’Adda e compagno ideale delle feste.
2. **Vigne storiche e vinificazione artigianale:** parcelle con età media di 25 anni, fermentazioni spontanee e affinamento in barrique francese.
3. **Purezza dal 2000:** dopo essere stato assemblaggio, il vino è vinificato in purezza per esaltarne l’espressione massima.
4. **Sperimentazione continua:** dal 2013 partite naturali nell’assemblaggio, imbottigliamento senza filtrazione per preservare integrità e personalità.
5. **Abbinamenti perfetti:** ideale con arrosti, selvaggina e formaggi importanti per rendere speciali gli incontri natalizi.