



VIGNETO

Tipo: bianco, secco

Varietà: sauvignon blanc 100 % (prevalenza di cloni italiani, a grappolo spargolo, su cloni francesi)

Nome del vigneto: Piere

Zona di produzione: Friuli Isonzo Rive Alte

Comune: Mariano del Friuli (GO)

Età media degli impianti: 22 anni

Densità d'impianto: 6.200 ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 6.400 kg/Ha e 1.03 kg/pianta

Sesto d'impianto: 2,40 x 0,70 m - 1,60 x 1 m

Superficie vigneto: 11,5 Ha in produzione

Altimetria: 33 m s.l.m.

Esposizione: Nord - Sud

Sistema d'allevamento: guyot semplice

Tipologia di terreno: mediamente profondo con scheletro moderato, frazione argillosa ricca in silice frammista a conglomerato, ben drenato

Epoca di vendemmia: 28, 29 agosto e 2, 3 settembre 2024

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione pellicolare a freddo: 8 °C

Chiarifica: statica a freddo

Temperatura di fermentazione: 16 ÷ 19 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 18 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Elevege: 8 mesi su lievito

Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: 22, 23, 24, 25, 26 maggio 2025

Affinamento in bottiglia: 10 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14,46 % in vol

Acidità totale: 5,72 g/l

pH: 3,29

Miglior picco evolutivo in: 8 anni

Capacità d'affinamento: 18 anni