

## VIGNETO

*Tipo:* rosso, secco

*Varietà:* pinot nero 100 %

*Nome del vigneto:* Vie di Romans

*Zona di produzione:* Friuli Isonzo Rive Alte

*Comune:* Mariano del Friuli (GO)

*Età media degli impianti:* 9 anni

*Densità d'impianto:* 7.800 ceppi/Ha

*Resa per ettaro e per pianta:* 5.120 kg/Ha

e 0,66 kg/pianta

*Sesto d'impianto:* 1,60 x 0,80 m

*Superficie vigneto:* 2,23 Ha in produzione

*Altimetria:* 31 - 32 m s.l.m.

*Esposizione:* Nord - Sud ed Est - Ovest

*Sistema d'allevamento:* Guyot semplice

*Tipologia di terreno:* Mediamente profondo con

scheletro abbondante, da limoso sabbioso

a limoso argilloso di colore rossiccio per la

presenza di ossidi di ferro e alluminio, ben

drenato, debole capacità di trattenuta idrica

*Epoca di vendemmia:* 11 settembre 2023

## VINIFICAZIONE

*Diraspapigiatura*

*Macerazione:* 18 giorni, abbinata a follature

*Recipiente di fermentazione:* tini di fermentazione

in acciaio inox

*Temperatura di fermentazione:* 18 ÷ 24 °C

*Lieviti:* selezionati

*Durata fermentazione:* 10 giorni

*Fermentazione malolattica:* completa

*Elevage:* 18 mesi in barrique, poi sosta 1 mese in serbatoio in acciaio inox fino all'ottenimento dell'illimpidimento naturale

*Imbottigliamento:* 4 febbraio 2025

*Affinamento in bottiglia:* 19 mesi

## DATI TECNICI

*Grado alcolico:* 14,2 % in vol

*Acidità totale:* 5,22 g/l

*pH:* 3,6

*Miglior picco evolutivo in:* 7 anni

*Capacità d'affinamento:* 16 anni

