



#### 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:* 11 anni

*Densità d'impianto:* 7.800 ceppi/Ha

*Resa per ettaro e per pianta:* 4.760 kg/Ha  
e 0,61 kg/pianta

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

*Superficie vigneto:* 1,20 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  
e delestage

*Recipiente di fermentazione:* tini di fermentazione  
in acciaio inox

*Temperatura di fermentazione:* 18 ÷ 24 °C

*Lieviti:* selezionati

*Durata fermentazione:* 11 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:* 14,05 % in vol

*Acidità totale:* 5,25 g/l

*pH:* 3,5

*Miglior picco evolutivo in:* 8 anni

*Capacità d'affinamento:* 18 anni