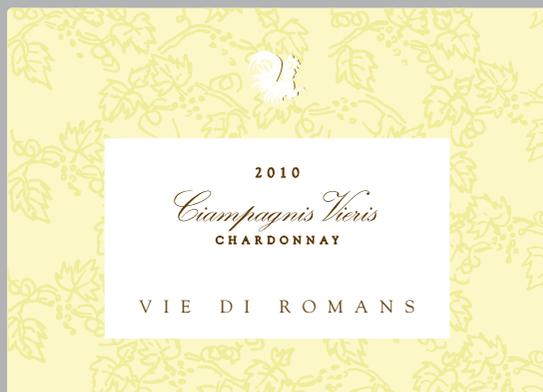


# *Ciampagnis Vieris* CHARDONNAY

2010



## VIGNETO

*Tipo:* bianco, secco

*Varietà:* chardonnay 100 %

*Nome del vigneto:* Ciampagnis Vieris

*Zona di produzione:* Friuli Isonzo Rive Alte

*Comune:* Mariano del Friuli (GO)

*Età media degli impianti:* 19 anni

*Densità d'impianto:* 6.000 ceppi/Ha

*Resa per ettaro e per pianta:* 6.350 kg/Ha  
e 1,06 kg per pianta

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

*Superficie vigneto:* 4,61 Ha in produzione

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

*Esposizione:* Nord - Sud

*Sistema di allevamento:* guyot semplice e  
cordone speronato

*Tipologia di terreno:* poco profondo con  
scheletro abbondante, debole contenuto  
in argilla, colore rossiccio per la presenza

di ossidi di ferro e alluminio, ben drenato  
*Epoca di vendemmia:* 21 e 22 settembre

## VINIFICAZIONE

*Diraspigiatura*

*Macerazione pellicolare a freddo:* 8 °C

*Chiarifica:* statico a freddo

*Temperatura di fermentazione:* 16 ÷ 19 °C

*Lieviti:* selezionati

*Durata fermentazione:* 22 giorni

*Fermentazione malolattica:* non svolta

*Elevage:* 6 mesi su lievito

*Illimpidimento:* naturale

*Imbottigliamento:* fine maggio 2011

*Affinamento in bottiglia:* 11 mesi

*Numero di bottiglie:* 26.974 (750ml),  
700 (375 ml)

## DATI TECNICI

*Grado alcolico:* 13,9 % in vol

*Acidità totale:* 5,61 g/l

*pH:* 3,4

*Miglior picco evolutivo in:* 7 anni

*Capacità d'affinamento:* 17 anni