

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