

VIGNETO

Tipo: bianco, secco

Varietà: chardonnay 50%, sauvignon blanc 50%

Nome del vigneto : Vie di Romans e Vieris

Zona di produzione: Friuli Isonzo Rive Alte

Comune: Mariano del Friuli (GO)

Età media degli impianti: 27 anni

Densità d'impianto: 6.000 ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 5.500 kg/Ha

e 0,92 kg/pianta

Sesto d'impianto: 2,40 x 0,70 m - 1,90 x 0,80 m

Superficie vigneto: 1,30 Ha in produzione

Altimetria: 31 m s.l.m.

Esposizione: Est – Ovest e Nord – Sud

Sistema d'allevamento: guyot semplice

e cordone speronato

Tipologia di terreno: da poco a mediamente

profondo con scheletro abbondante, frazione

limo-argillosa di color rossiccio per la presenza

di ossidi di ferro e alluminio, ben drenato

Epoca di vendemmia: 5, 14 settembre 2017

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione pellicolare a freddo: 8 °C

Chiarifica: statica a freddo

Temperatura di fermentazione: 16 ÷ 19 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 18 - 22 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Elevage: 10 mesi su lievito

Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: 16 -17 luglio 2018

Affinamento in bottiglia: 20 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14,79 % in vol

Acidità totale: 6,15 g/l

pH: 3,16

Miglior picco evolutivo in: 12 anni

Capacità d'affinamento: 25 anni

