

Dut'Un 2021



Dut'Un

V I E D I R O M A N S

VIGNETO

<i>Tipo</i>	bianco, secco
<i>Varietà</i>	chardonnay 50%, sauvignon blanc 50%
<i>Nome del vigneto</i>	Vie di Romans e Vieris
<i>Zona di produzione</i>	Friuli Isonzo Rive Alte
<i>Comune</i>	Mariano del Friuli (GO)
<i>Età media degli impianti</i>	31 anni
<i>Densità d'impianto</i>	6.000 – 6.500 ceppi/Ha
<i>Resa per ettaro e per pianta</i>	5.660 kg/Ha e 0,92 kg/pianta
<i>Sesto d'impianto</i>	2,40 x 0,70 m - 1,90 x 0,80 m
<i>Superficie vigneto</i>	1,30 Ha in produzione
<i>Altimetria</i>	31 m s.l.m.
<i>Esposizione</i>	Est – Ovest e Nord – Sud
<i>Sistema d'allevamento</i>	guyot semplice e cordone speronato
<i>Tipologia di terreno</i>	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
<i>Epoca di vendemmia</i>	18 - 25 settembre 2021

VINIFICAZIONE

<i>Diraspapigiatura</i>	
<i>Macerazione pellicolare a freddo</i>	8 °C
<i>Chiarifica</i>	statica a freddo
<i>Temperatura di fermentazione</i>	16 ÷ 19 °C
<i>Lieviti</i>	selezionati
<i>Durata fermentazione</i>	20 giorni
<i>Fermentazione malolattica</i>	non svolta
<i>Elevage</i>	9 mesi su lievito
<i>Illimpidimento</i>	naturale
<i>Imbottigliamento</i>	27 luglio 2022
<i>Affinamento in bottiglia</i>	19 mesi

DATI TECNICI

<i>Grado alcolico</i>	15.26 % in vol.
<i>Acidità totale</i>	6,23 g/l
<i>pH</i>	3,18
<i>Miglior picco evolutivo in</i>	10 anni
<i>Capacità d'affinamento</i>	22 anni