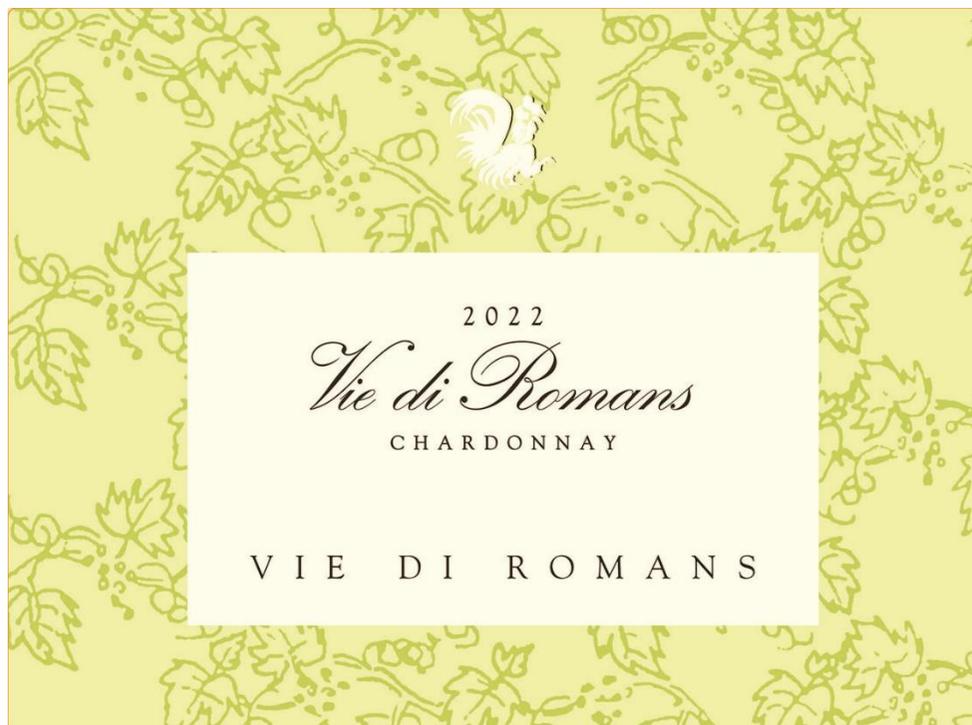


# Vie di Romans 2022



## VIGNETO

<i>Tipo</i>	bianco, secco
<i>Varietà</i>	chardonnay 100 %
<i>Nome del vigneto</i>	Vie di Romans
<i>Zona di produzione</i>	Friuli Isonzo Rive Alte
<i>Comune</i>	Mariano del Friuli (GO)
<i>Età media degli impianti</i>	23 anni
<i>Densità d'impianto</i>	7.800 – 6.500 – 6.200 ceppi/Ha
<i>Resa per ettaro e per pianta</i>	6.700 kg/Ha e 0.96 kg/pianta
<i>Sesto d'impianto</i>	1,60 x 0,80 m - 1,90 x 0,80 m - 1,60 x 1 m
<i>Superficie vigneto</i>	11.2 Ha in produzione
<i>Altimetria</i>	31 m s.l.m.
<i>Esposizione</i>	Nord – Sud ed Est - Ovest
<i>Sistema d'allevamento</i>	guyot semplice, cordone speronato
<i>Tipologia di terreno</i>	mediamente profondo con scheletro moderato, frazione argillosa di colore rossiccio per la presenza di ossidi di ferro e alluminio
<i>Epoca di vendemmia</i>	7-8-9-10-13 settembre 2022

## 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>	22-26 giorni
<i>Fermentazione malolattica</i>	non svolta
<i>Elevage</i>	9 mesi su lievito
<i>Illimpidimento</i>	naturale
<i>Imbottigliamento</i>	13-17-18-19 luglio 2023
<i>Affinamento in bottiglia</i>	8 mesi

## DATI TECNICI

<i>Grado alcolico</i>	14,43 % in vol.
<i>Acidità totale</i>	5.67 g/l
<i>pH</i>	3,35
<i>Miglior picco evolutivo in</i>	9 anni
<i>Capacità d'affinamento</i>	18 anni