

## VIGNETO

*Tipo:* rosso, secco

*Varietà:* merlot 100 %

*Nome del vigneto :* Vignai, Ciampagnis e Vie di Romans

*Zona di produzione:* Friuli Isonzo Rive Alte

*Comune:* Mariano del Friuli (GO)

*Età media degli impianti:* 18 anni

*Densità d'impianto:* 6.000 ceppi/Ha

*Resa per ettaro e per pianta:* 3.866 kg/Ha e 0,64 kg/pianta

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

*Superficie vigneto:* 1,95 Ha in produzione

*Altimetria:* 31 - 32 m s.l.m.

*Esposizione:* Nord - Sud ed Est - Ovest

*Sistema d'allevamento:* cordone speronato

*Tipologia di terreno:* Mediamente profondo con scheletro abbondante, da limoso sabbioso a limoso argilloso di colore rossiccio per la presenza di ossidi di ferro e alluminio, ben drenato, debole capacità di trattenuta idrica  
*Epoca di vendemmia:* 23 settembre

## VINIFICAZIONE

*Diraspapigiatura*

*Macerazione:* 21 giorni, abbinata a follature e delestage

*Recipiente di fermentazione:* tini di fermentazione in acciaio inox

*Temperatura di fermentazione:* 18 ÷ 30 °C

*Lieviti:* selezionati

*Durata fermentazione:* 7 giorni

*Fermentazione malolattica:* completa

*Elevage:* 18 mesi in barrique, poi sosta 8 mesi in serbatoio in acciaio inox fino all'ottenimento dell' illimpidimento naturale

*Illimpidimento:* naturale

*Imbottigliamento:* 7 dicembre 2016

*Affinamento in bottiglia:* 5 mesi

## DATI TECNICI

*Grado alcolico:* 13,68 % in vol

*Acidità totale:* 5,76 g/l

*pH:* 3,47

*Miglior picco evolutivo in:* 8 anni

*Capacità d'affinamento:* 16 anni

