

2007 ■

Maurus

VIGNETO

Tipo: rosso, secco

Varietà: merlot 100 %

Nome dei vigneti: Vignai, Cjampagne e Vie di Romans

Zona di produzione: Friuli Isonzo Rive Alte

Comune: Mariano del Friuli (GO)

Età media degli impianti: 12 anni

Densità d'impianto: 6.000 ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 6.052kg kg/Ha e 1 kg per 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 di allevamento: guyot semplice

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: 21 settembre

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione: 15 giorni, abbinata a follature e delestage

Recipiente di fermentazione: tini di fermentazione in acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 17 ÷ 24 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 10 giorni

Fermentazione malolattica: completa

Elevage: 9 mesi in barriques, poi sosta di 5 mesi in serbatoio in acciaio inox fino all'ottenimento dell'illimpidimento naturale

Imbottigliamento: fine novembre 2008

Affinamento in bottiglia: 28 mesi

Numero di bottiglie: 10.726 (750 ml)

DATI TECNICI

Grado alcolico: 13,65 % in vol

Acidità totale: 5,3 g/l

pH: 3,58

Miglior picco evolutivo in: 7 anni

Capacità di affinamento: 16 anni

