

Piere Sauvignon 2007



VIGNETO

<i>Tipo</i>	bianco, secco
<i>Varietà</i>	sauvignon blanc 100 % (prevalenza di cloni italiani, tipo R3, su cloni francesi)
<i>Nome del vigneto</i>	Piere
<i>Zona di produzione</i>	Friuli Isonzo Rive Alte
<i>Comune</i>	Mariano del Friuli (GO)
<i>Età media degli impianti</i>	14 anni
<i>Densità d'impianto</i>	6000 ceppi/Ha
<i>Resa per ettaro e per pianta</i>	6350 kg/Ha e 1,06 kg/pianta
<i>Sesto d'impianto</i>	2,40 x 0,70 m - 1,60 x 1 m
<i>Superficie vigneto</i>	8,03 Ha in produzione
<i>Altimetria</i>	33 m s.l.m.
<i>Esposizione</i>	Nord – Sud
<i>Sistema d'allevamento</i>	guyot semplice
<i>Tipologia di terreno</i>	mediamente profondo con scheletro moderato, frazione argillosa ricca in silice frammista a conglomerato, ben drenato
<i>Epoca di vendemmia</i>	dal 18 al 23 agosto

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>	11 ÷ 16 giorni
<i>Fermentazione malolattica</i>	parziale
<i>Elevage</i>	7 mesi su lievito
<i>Illimpidimento</i>	naturale
<i>Imbottigliamento</i>	metà maggio
<i>Affinamento in bottiglia</i>	13 mesi
<i>Numero di bottiglie</i>	46.600, 501 magnum (1,5 l.)

DATI TECNICI

<i>Grado alcolico</i>	14,62 % in vol
<i>Acidità totale</i>	5,1 g/l
<i>pH</i>	3,38
<i>Miglior picco evolutivo in</i>	4 anni
<i>Capacità d'affinamento</i>	13 anni