

Pierre Sauvignon

2009



VIGNETO

Tipo: bianco, secco

Varietà: sauvignon blanc: 100 % (prevalenza di cloni italiani, tipo R3, su cloni francesi)

Nome del vigneto: Pierre

Zona di produzione: Friuli Isonzo Rive Alte

Comune: Mariano del Friuli (GO)

Età media degli impianti: 16 anni

Densità d'impianto: 6.000 ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 6.477 kg/Ha e 1,08 kg/pianta

Sesto d'impianto: 2,40 x 0,70 m - 1,60 x 1 m

Superficie vigneto: 8,03 Ha in produzione

Altimetria: 33 m s.l.m.

Esposizione: Nord - Sud

Sistema di allevamento: guyot semplice

Tipologia di terreno: mediamente profondo con scheletro moderato, frazione argillosa ricca in silice frammista a conglomerato, ben drenato

Epoca di vendemmia: 27, 28, 31 agosto e 1 settembre

VINIFICAZIONE

Diraspigiatura

Macerazione pellicolare a freddo: 8 °C

Chiarifica: statica a freddo

Temperatura di fermentazione: 16 ÷ 19 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 28 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Elevage: 7 mesi su lievito

Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: metà maggio 2010

Affinamento in bottiglia: 11 mesi

Numero di bottiglie: 45.832 (750 ml), 400 magnum (1,5 l.), 2.004 (375 ml)

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14,4 % in vol

Acidità totale: 5,8 g/l

pH: 3,26

Miglior picco evolutivo in: 9 anni

Capacità di affinamento: 20 anni