

2010 ■

Vie di Romans CHARDONNAY

VIGNETO

Tipo: bianco, secco

Varietà: chardonnay 100 %

Nome del vigneto: Vie di Romans

Zona di produzione: Friuli Isonzo Rive Alte

Comune: Mariano del Friuli (GO)

Età media degli impianti: 17 anni

Densità d'impianto: 6.000 ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 5.227 kg/Ha e
0,87 kg/pianta

Sesto d'impianto: 2,40 x 0,70 m - 1,90 x
0,80 m - 1,60 x 1 m

Superficie vigneto: 8,61 Ha in produzione

Altimetria: 31 m s.l.m.

Esposizione: Nord - Sud e Est - Ovest

Sistema di allevamento: guyot semplice,
cordone speronato

Tipologia di terreno: mediamente profondo
con scheletro moderato, frazione argillosa
di colore rossiccio per la presenza di ossidi
di ferro e alluminio

Epoca di vendemmia: 23 e 24 settembre

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione pellicolare a freddo: 8 °C

Chiarifica: statica a freddo

Temperatura di fermentazione: 16 ÷ 19 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 25 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Elevage: 8 mesi su lievito

Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: metà giugno 2011

Affinamento in bottiglia: 9 mesi

Numero di bottiglie: 39.811 (750 ml), 600
magnum (1,5 l.), 78 doppio magnum (3 l.),
30 (5 l.), 972 (375ml)

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14,7 % in vol

Acidità totale: 5,66 g/l

pH: 3,4

Miglior picco evolutivo in: 9 anni

Capacità di affinamento: 20 anni

