



#### VIGNETO

*Tipo:* rosso, secco

*Varietà:* pinot nero 100 %

*Nome del vigneto:* Vie di Romans

*Zona di produzione:* Friuli Isonzo Rive Alte

*Comune:* Mariano del Friuli (GO)

*Età media degli impianti:* 4 anni

*Densità d'impianto:* 7.800 ceppi/Ha

*Resa per ettaro e per pianta:* 4.200 kg/Ha  
e 0,54 kg/pianta

*Sesto d'impianto:* 1,60 x 0,80 m

*Superficie vigneto:* 1,15 Ha in produzione

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

*Esposizione:* Nord - Sud ed Est - Ovest

*Sistema d'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:* 2 settembre 2016

#### VINIFICAZIONE

*Diraspapigiatura*

*Macerazione:* 14 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:* 12 mesi in barrique, poi sosta 8 mesi  
in serbatoio in acciaio inox fino all'ottenimento  
dell'illimpidimento naturale

*Illimpidimento:* naturale

*Imbottigliamento:* 21 dicembre 2017

*Affinamento in bottiglia:* 15 mesi

#### DATI TECNICI

*Grado alcolico:* 14,5 % in vol

*Acidità totale:* 5,16 g/l

*pH:* 3,28

*Miglior picco evolutivo in:* 8 anni

*Capacità d'affinamento:* 18 anni