

VIGNETO

Tipo: bianco, secco

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

Nome del vigneto: Vieris

Zona di produzione: Friuli Isonzo Rive Alte

Comune: Mariano del Friuli (GO) Età media degli impianti: 20 anni Densità d'impianto: 6.000 ceppi/Ha Resa per ettaro e per pianta: 4.000 kg/Ha

e 0,67 kg/pianta

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

1,60 x I m

Superficie vigneto: 9,42 Ha in produzione

Altimetria: 31 m s.l.m.

Esposizione: Est - Ovest e Nord - Sud Sistema d'allevamento: guyot semplice

e cordone speronato

Tipologia di terreno: poco profondo con scheletro abbondante, frazione limo-sabbiosa di colore rossiccio per la presenza di ossidi di ferro e alluminio, ben drenato, debole capacità di trattenuta idrica

Epoca di vendemmia: 30 agosto, 6 settembre 2018

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione pellicolare a freddo: 8 °C

Chiarifica: statica a freddo

Temperatura di fermentazione: 16 ÷ 19 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 14 -18 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Elevage: 10 mesi su lievito Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: 31 luglio, 1 agosto 2019

Affinamento in bottiglia: 8 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14,23 % in vol

Acidità totale: 5,66 g/l

pH: 3,37

Miglior picco evolutivo in: 9 anni Capacità d'affinamento: 20 anni

