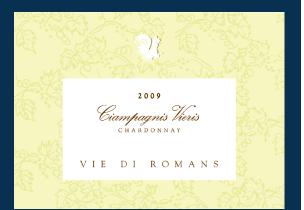
Ciampagnis Vieris Chardonnay



VIGNETO

Tipo: bianco, secco Varietà: chardonnay 100 % Nome del vigneto: Ciampagnis Vieris Zona di produzione: Friuli Isonzo Rive Alte Comune: Mariano del Friuli (GO) Età media degli impianti: 18 anni Densità d'impianto: 6.000 ceppi/Ha Resa per ettaro e per pianta: 5.748 kg/Ha e 0,96 kg per pianta Sesto d'impianto: 2,40 x 0,70 m - 1,60 x I m Superficie vigneto: 4,61 Ha in produzione Altimetria: 32 m s.l.m. Esposizione: Nord - Sud Sistema di allevamento: guyot semplice Tipologia di terreno: poco profondo con scheletro abbondante, debole contenuto in argilla, colore rossiccio per la presenza di ossidi di ferro e alluminio, ben drenato Epoca di vendemmia: 3, 4 e 5 settembre

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura
Macerazione pellicolare a freddo: 8 °C
Cbiarifica: statico a freddo
Temperatura di fermentazione: 16 ÷ 19 °C
Lieviti: selezionati
Durata fermentazione: 20 giorni
Fermentazione malolattica: non svolta
Elevage: 6 mesi su lievito
Illimpidimento: naturale
Imbottigliamento: metà maggio 2010
Affinamento in bottiglia: 11 mesi
Numero di bottiglie: 23.876 (750ml),
1.500 (375 ml)

DATI TECNICI

Acidità totale: 5,3 g/l pH: 3,39 Miglior picco evolutivo in: 6 anni Capacità d'affinamento: 15 anni

Grado alcolico: 13.9 % in vol