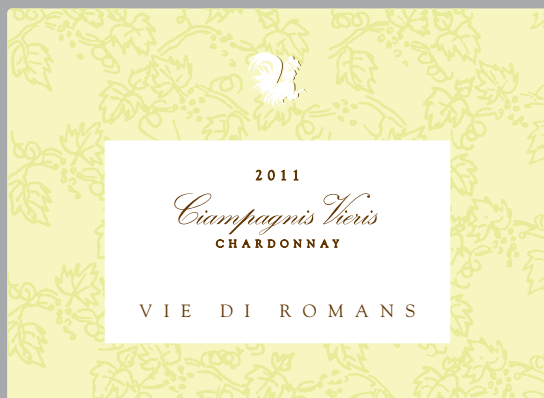


Ciampagnis Vieris CHARDONNAY

2011



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: 20 anni

Densità d'impianto: 6.000 ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 7.917 kg/Ha
e 1,32 kg per pianta

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

Superficie vigneto: 4,61 Ha in produzione

Altimetria: 32 m s.l.m.

Esposizione: Nord-Sud

Sistema di allevamento: guyot semplice
e cordone speronato

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: 6 e 7 settembre

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione pellicolare a freddo: 8°C

Chiarifica: 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: 23 maggio 2012

Affinamento in bottiglia: 10 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14,4% in vol

Acidità totale: 5,6 g/l

pH: 3,38

Miglior picco evolutivo in: 6 anni

Capacità d'affinamento: 15 anni