

2016 ■

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: 19 anni

Densità d'impianto: 6.000 - 7.800 ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 6.200 kg/Ha

e 1,03 - 0,79 kg/pianta

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

1,60 x 1 m

Superficie vigneto: 9.95 Ha in produzione

Altimetria: 31 m s.l.m.

Esposizione: Nord - Sud ed 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: 21, 22, 23, 24 settembre

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione pellicolare a freddo: 8 °C

Chiarifica: statica a freddo

Temperatura di fermentazione: 16 ÷ 19 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 20 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Elevage: 9 mesi su lievito

Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: 24, 25, 26 luglio 2017

Affinamento in bottiglia: 8 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14,50 % in vol

Acidità totale: 5,39 g/l

pH: 3,29

Miglior picco evolutivo in: 8 anni

Capacità di affinamento: 20 anni

Vie di Romans CHARDONNAY

