



#### VIGNETO

*Tipo:* bianco, secco

*Varietà:* chardonnay 100 %

*Nome del vigneto:* Ciampagnis

*Zona di produzione:* Friuli Isonzo Rive Alte

*Comune:* Mariano del Friuli (GO)

*Età media degli impianti:* 17 anni

*Densità d'impianto:* 6.000 ceppi/Ha

*Resa per ettaro e per pianta:* 6.000 kg/Ha  
e 1,00 kg/pianta

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

*Superficie vigneto:* 7,83 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, 9, 11 settembre 2017

#### VINIFICAZIONE

*Diraspapigiatura*

*Macerazione pellicolare a freddo:* 8 °C

*Chiarifica:* statica a freddo

*Temperatura di fermentazione:* 16 ÷ 19 °C

*Lieviti:* selezionati

*Durata fermentazione:* 16 giorni

*Fermentazione malolattica:* non svolta

*Eleage:* 9 mesi su lievito

*Illimpidimento:* naturale

*Imbottigliamento:* 18, 19 giugno 2018

*Affinamento in bottiglia:* 9 mesi

#### DATI TECNICI

*Grado alcolico:* 13,86 % in vol

*Acidità totale:* 5,17 g/l

*pH:* 3,49

*Miglior picco evolutivo in:* 7 anni

*Capacità di affinamento:* 18 anni