

Dolée

2010



VIGNETO

Tipo: bianco, secco

Varietà: tocai friulano 100 %

Nome del vigneto: Dolée

Zona di produzione: Friuli Isonzo Rive Alte

Comune: Mariano del Friuli (GO)

Età media degli impianti: 11 anni

Densità d'impianto: 6.000 ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 4.355 kg/Ha e
0,72 kg/pianta

Sesto d'impianto: 1,60 x 1,00

Superficie vigneto: 2,02 Ha in produzione

Altimetria: 31 m s.l.m.

Esposizione: Est - Ovest

Sistema di allevamento: guyot semplice

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: 15 settembre

VINIFICAZIONE

Diraspigiatura

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: 7 mesi su lievito

Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: primi di giugno 2011

Affinamento in bottiglia: 10 mesi

Numero di bottiglie: 8.211 (750 ml),

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14,3 % in vol

Acidità totale: 6,45 g/l

pH: 3,16

Miglior picco evolutivo in: 6 anni

Capacità di affinamento: 14 anni