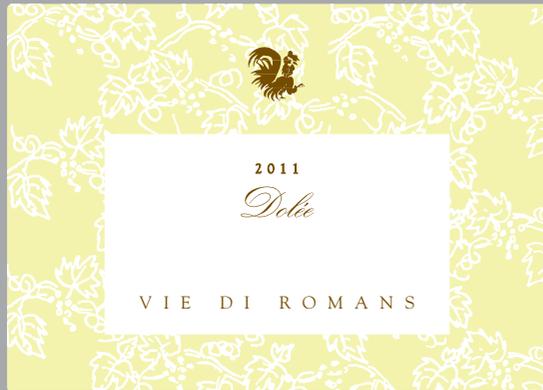


Dolée

2011



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: 12 anni

Densità d'impianto: 6.000 ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 4.356 kg/Ha

e 0,73 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: 10 settembre

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

Elevage: 8 mesi su lievito

Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: 30 giugno 2012

Affinamento in bottiglia: 8 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14,4 % in vol

Acidità totale: 5,5 g/l

pH: 3,23

Miglior picco evolutivo in: 8 anni

Capacità di affinamento: 16 anni