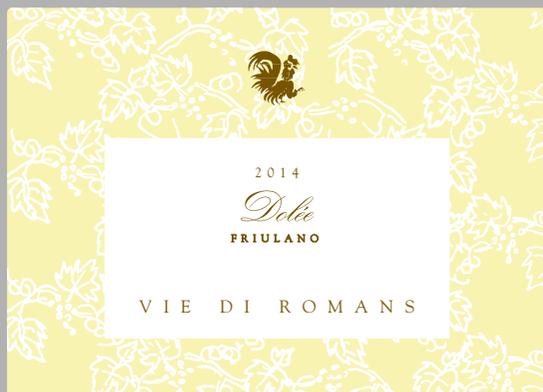


Dolée

2014



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: 15 anni

Densità d'impianto: 6.000 ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 5.093 kg/Ha
e 0,85 kg/pianta

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

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: 7 settembre

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione pellicolare a freddo: 8 °C

Chiarifica: statica a freddo

Temperatura di fermentazione: 16 ÷ 19 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 18 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Elevage: 8 mesi su lievito

Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: 10 e 11 giugno 2015

Affinamento in bottiglia: 10 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 13,05 % in vol

Acidità totale: 5,80 g/l

pH: 3,38

Miglior picco evolutivo in: 10 anni

Capacità di affinamento: 18 anni