

2010 ■

Dut'Un

VIGNETO

Tipo: bianco, secco

Varietà: Chardonnay 50% e Sauvignon blanc 50%

Nome del vigneto: Vie di Romans e Vieris

Zona di produzione: Friuli Isonzo Rive Alte

Comune: Mariano del Friuli (GO)

Età media degli impianti: 20 anni

Densità d'impianto: 6.000 ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 4.369 kg/Ha e 0,73 kg/pianta

Sesto d'impianto: 2,40 x 0,70 m - 1,90 x 0,80 m

Superficie vigneto: 1,03 Ha in produzione

Altimetria: 31 m s.l.m.

Esposizione: Est-Ovest e Nord-Sud

Sistema di allevamento: guyot semplice, cordone speronato

Tipologia di terreno: da poco a mediamente profondo con scheletro abbondante, frazione limo-argillosa di color rossiccio per la presenza di ossidi di ferro e alluminio, ben drenato

Epoca di vendemmia: 20 settembre

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione pellicolare a freddo: 8°C

Chiarifica: statica a freddo

Temperatura di fermentazione: 16 ÷ 19°C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 25 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Elevage: 9 mesi su lievito

Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: 17 luglio 2011

Affinamento in bottiglia: 17 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14,7 % in vol

Acidità totale: 6,1 g/l

pH: 3,22

Miglior picco evolutivo in: 8 anni

Capacità di affinamento: 20 anni

