

## VIGNETO

*Tipo:* bianco, secco

*Varietà:* chardonnay 50%, sauvignon blanc 50%

*Nome del vigneto :* Boghis, Ciampagnis

e Vie di Romans

*Zona di produzione:* Friuli Isonzo Rive Alte

*Comune:* Mariano del Friuli (GO)

*Età media degli impianti:* 24 anni

*Densità d'impianto:* 6.000 ceppi/Ha

*Resa per ettaro e per pianta:* 5.495 kg/Ha

e 0,92 kg/pianta

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

*Superficie vigneto:* 1,30 Ha in produzione

*Altimetria:* 31 m s.l.m.

*Esposizione:* Est – Ovest e Nord – Sud

*Sistema d'allevamento:* guyot semplice

e 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:* 15, 22 settembre

## VINIFICAZIONE

*Diraspapigiatura*

*Macerazione pellicolare a freddo:* 8 °C

*Cbiarifica:* statica a freddo

*Temperatura di fermentazione:* 16 ÷ 19 °C

*Lieviti:* selezionati

*Durata fermentazione:* 22 giorni

*Fermentazione malolattica:* non svolta

*Elevage:* 9 mesi su lievito

*Illimpidimento:* naturale

*Imbottigliamento:* 5 agosto 2015

*Affinamento in bottiglia:* 19 mesi

## DATI TECNICI

*Grado alcolico:* 13,80 % in vol

*Acidità totale:* 6,8 g/l

*pH:* 3,10

*Miglior picco evolutivo in:* 10 anni

*Capacità d'affinamento:* 22 anni

