

# Flors di Uis 2007



## VIGNETO

<i>Tipo</i>	bianco, secco
<i>Varietà</i>	malvasia istriana 48 %, friulano 31 % e riesling renano 21 %
<i>Nome del vigneto</i>	Boghis, Ciampagnis e Vie di Romans
<i>Zona di produzione</i>	Friuli Isonzo Rive Alte
<i>Comune</i>	Mariano del Friuli (GO)
<i>Età media degli impianti</i>	15 anni
<i>Densità d'impianto</i>	6000 ceppi/Ha
<i>Resa per ettaro e per pianta</i>	6800 kg/Ha e 1,13 kg/pianta
<i>Sesto d'impianto</i>	2,40 x 0,70 m - 1,90 x 0,80 m - 1,60 x 1 m
<i>Superficie vigneto</i>	3,88 Ha in produzione
<i>Altimetria</i>	29 - 34 m s.l.m.
<i>Esposizione</i>	Est - Ovest e Nord - Sud
<i>Sistema d'allevamento</i>	guyot semplice
<i>Tipologia di terreno</i>	da poco a mediamente profondo con scheletro abbondante, frazione limo-argillosa di colore rossiccio per la presenza di ossidi di ferro e alluminio, ben drenato
<i>Epoca di vendemmia</i>	dal 4 al 13 settembre

## VINIFICAZIONE

<i>Diraspapigiatura</i>	8 °C
<i>Macerazione pellicolare a freddo</i>	statica a freddo
<i>Chiarifica</i>	16 ÷ 19 °C
<i>Temperatura di fermentazione</i>	selezionati
<i>Lieviti</i>	13 ÷ 22 giorni
<i>Durata fermentazione</i>	parziale
<i>Fermentazione malolattica</i>	7 mesi su lievito
<i>Elevage</i>	naturale
<i>Illimpidimento</i>	metà giugno
<i>Imbottigliamento</i>	12 mesi
<i>Affinamento in bottiglia</i>	24.000, 330 magnum (1,5 l.)
<i>Numero di bottiglie</i>	

## DATI TECNICI

<i>Grado alcolico</i>	14,15 % in vol
<i>Acidità totale</i>	4,7 g/l
<i>pH</i>	3,28
<i>Miglior picco evolutivo in</i>	6 anni
<i>Capacità d'affinamento</i>	14 anni