

VIGNETO

Tipo: bianco, secco

Varietà: malvasia istriana 45 %,

tocai friulano 15 % e riesling renano 40 %

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: 23 anni

Densità d'impianto: 6.000 ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 6.260 kg/Ha

e 1,04 kg/pianta

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

1,60 x 1 m

Superficie vigneto: 3,88 Ha in produzione

Altimetria: 29 - 34 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 colore rossiccio per la presenza di ossidi di ferro e alluminio, ben drenato

Epoca di vendemmia: 3, 11, 22 settembre

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione pellicolare a freddo: 8 °C

Cbiarifica: statica a freddo

Temperatura di fermentazione: 16 ÷ 19 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 18 - 22 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Elevage: 8 mesi su lievito

Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: 10, 13 giugno 2016

Affinamento in bottiglia: 10 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 13,10 % in vol

Acidità totale: 5,50 g/l

pH: 3,31

Miglior picco evolutivo in: 8 anni

Capacità d'affinamento: 20 anni

