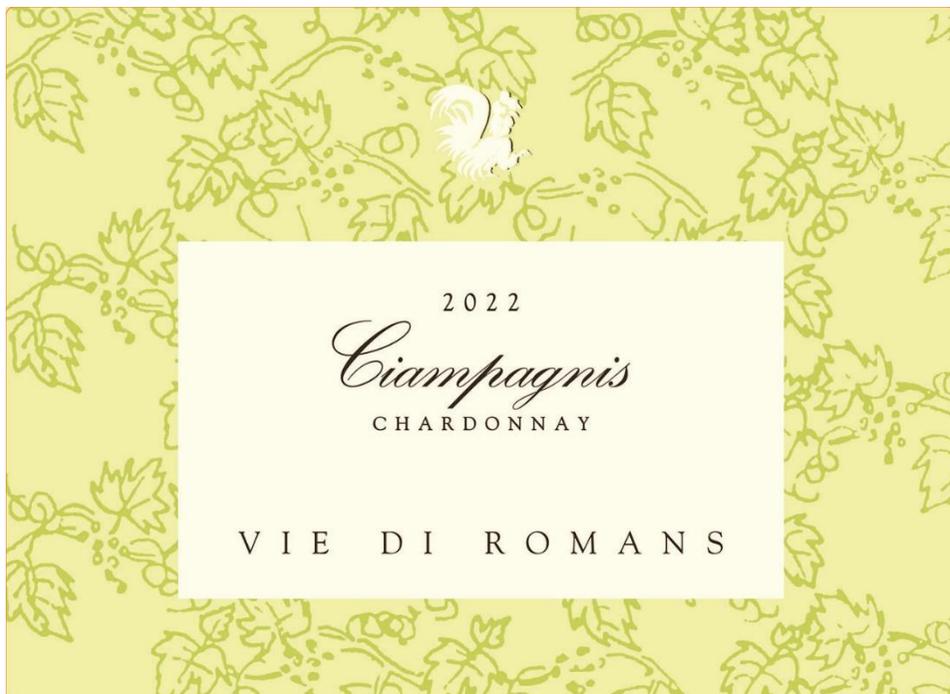


Ciampagnis 2022



VIGNETO

| | |
|-------------------------------------|---|
| <i>Tipo</i> | bianco, secco |
| <i>Varietà</i> | chardonnay 100 % |
| <i>Nome del vigneto</i> | Ciampagnis |
| <i>Zona di produzione</i> | Friuli Isonzo Rive Alte |
| <i>Comune</i> | Mariano del Friuli (GO) |
| <i>Età media degli impianti</i> | 19 anni |
| <i>Densità d'impianto</i> | 6.200 - 7.800 ceppi/Ha |
| <i>Resa per ettaro e per pianta</i> | 5900 kg/Ha e 0.85 kg/pianta |
| <i>Sesto d'impianto</i> | 2,40 x 0,70 m - 1,60 x 1 m |
| <i>Superficie vigneto</i> | 9.32 Ha in produzione |
| <i>Altimetria</i> | 32 m s.l.m. |
| <i>Esposizione</i> | Nord – Sud |
| <i>Sistema d'allevamento</i> | guyot semplice e cordone speronato |
| <i>Tipologia di terreno</i> | poco profondo con scheletro abbondante, debole contenuto in argilla, colore rossiccio per la presenza di ossidi di ferro e alluminio, ben drenato |
| <i>Epoca di vendemmia</i> | 12-14 settembre 2022 |

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> | 18-20 giorni |
| <i>Durata fermentazione</i> | non svolta |
| <i>Fermentazione malolattica</i> | 8 mesi su lievito |
| <i>Elevage</i> | naturale |
| <i>Illimpidimento</i> | 16-17-18-19 maggio 2023 |
| <i>Imbottigliamento</i> | 9 mesi |
| <i>Affinamento in bottiglia</i> | |

DATI TECNICI

| | |
|-----------------------------------|----------------|
| <i>Grado alcolico</i> | 14.5 % in vol. |
| <i>Acidità totale</i> | 5.7 g/l |
| <i>pH</i> | 3,43 |
| <i>Miglior picco evolutivo in</i> | 7 anni |
| <i>Capacità d'affinamento</i> | 16 anni |