Longorucis

VIGNETO

Tipo: rosso, secco Varietà: pinot nero 100 % Nome del vigneto: Vie di Romans Zona di produzione: Friuli Isonzo Rive Alte Comune: Mariano del Friuli (GO) Età media degli impianti: 6 anni Densità d'impianto: 7.800 ceppi/Ha Resa per ettaro e per pianta: 3.300 kg/Ha e 0,42 kg/pianta Sesto d'impianto: 1,60 x 0,80 Superficie vigneto: 1,4 Ha in produzione Altimetria: 31 - 32 m s.l.m. Esposizione: Nord - Sud ed Est - Ovest Sistema d'allevamento: Guyot semplice Tipologia di terreno: Mediamente profondo con scheletro abbondante, da limoso sabbioso a limoso argilloso di colore rossiccio per la

presenza di ossidi di ferro e alluminio, ben

drenato, debole capacità di trattenuta idrica

Epoca di vendemmia: 28 settembre 2020

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione: 20 giorni, abbinata a follature

Recipiente di fermentazione: tini di fermentazione
in acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 18 ÷ 24 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 8 giorni

Fermentazione malolattica: completa

Elevage: 14 mesi in barrique, poi sosta 8 mesi
in serbatoio in acciaio inox fino all'ottenimento
dell'illimpidimento naturale

Imbottigliamento: 23 dicembre 2021

Affinamento in bottiglia: 14 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14,49 % in vol Acidità totale: 5,5 g/l pH: 3,61 Miglior picco evolutivo in: 6 anni Capacità d'affinamento: 15 anni

