

2008 ■

*Maurus*

## VIGNETO

*Tipo:* rosso, secco

*Varietà:* merlot 100 %

*Nome dei vigneti:* Vignai, Cjampagne e Vie di Romans

*Zona di produzione:* Friuli Isonzo Rive Alte

*Comune:* Mariano del Friuli (GO)

*Età media degli impianti:* 13 anni

*Densità d'impianto:* 6.000 ceppi/Ha

*Resa per ettaro e per pianta:* 7.471 kg/Ha e 1,24 kg per pianta

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

*Superficie vigneto:* 1,95 Ha in produzione

*Altimetria:* 31 - 32 m s.l.m.

*Esposizione:* Nord – Sud ed Est - Ovest

*Sistema di 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:* 7 ottobre

## VINIFICAZIONE

*Diraspapigiatura*

*Macerazione:* 15 giorni, abbinata a follature e delestage

*Recipiente di fermentazione:* tini di fermentazione in acciaio inox

*Temperatura di fermentazione:* 22 ÷ 28 °C

*Lieviti:* selezionati

*Durata fermentazione:* 10 giorni

*Fermentazione malolattica:* completa

*Elevage:* 10 mesi in barriques, poi sosta di 5 mesi in serbatoio in acciaio inox fino all'ottenimento dell'illimpidimento naturale

*Imbottigliamento:* fine giugno 2010

*Affinamento in bottiglia:* 23 mesi

*Numero di bottiglie:* 13.598 (750 ml)

## DATI TECNICI

*Grado alcolico:* 13,85 % in vol

*Acidità totale:* 5,58 g/l

*pH:* 3,58

*Miglior picco evolutivo in:* 6 anni

*Capacità di affinamento:* 14 anni

