

2011 ■

*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:* 15 anni

*Densità d'impianto:* 6.000 ceppi/Ha

*Resa per ettaro e per pianta:* 5.861 kg/Ha e 0,98 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:* cordone speronato

*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:* 30 settembre

## VINIFICAZIONE

*Diraspapigiatura*

*Macerazione:* 19 giorni, abbinata a follature e delestage

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

*Temperatura di fermentazione:* 18 ÷ 24 °C

*Lieviti:* selezionati

*Durata fermentazione:* 12 giorni

*Fermentazione malolattica:* completa

*Elevage:* 18 mesi in barriques, poi sosta di 4 mesi in serbatoio in acciaio inox fino all'ottenimento dell'illimpidimento naturale

*Imbottigliamento:* 7 settembre 2013

*Affinamento in bottiglia:* 12 mesi

## DATI TECNICI

*Grado alcolico:* 14,15 % in vol

*Acidità totale:* 5,40 g/l

*pH:* 3,45

*Miglior picco evolutivo in:* 8 anni

*Capacità di affinamento:* 18 anni

