

## VIGNETO

*Tipo:* rosso, secco

*Varietà:* merlot 100 %

*Nome del vigneto :* Vignai, Ciampagnis

e Vie di Romans

*Zona di produzione:* Friuli Isonzo Rive Alte

*Comune:* Mariano del Friuli (GO)

*Età media degli impianti:* 17 anni

*Densità d'impianto:* 6.000 ceppi/Ha

*Resa per ettaro e per pianta:* 5.845 kg/Ha

e 0,97 kg/pianta

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

*Superficie vigneto:* 1,95 Ha in produzione

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

*Esposizione:* Nord - Sud ed Est - Ovest

*Sistema d'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:* 9 ottobre

## VINIFICAZIONE

*Diraspapigiatura*

*Macerazione:* 23 giorni, abbinata a follature

e delestage

*Recipiente di fermentazione:* tini di fermentazione

in acciaio inox

*Temperatura di fermentazione:* 18 ÷ 30 °C

*Lieviti:* selezionati

*Durata fermentazione:* 8 giorni

*Fermentazione malolattica:* completa

*Elevage:* 20 mesi in barrique, poi sosta 8 mesi

in serbatoio in acciaio inox fino all'ottenimento

dell' illimpidimento naturale

*Illimpidimento:* naturale

*Imbottigliamento:* 14 gennaio 2016

*Affinamento in bottiglia:* 6 mesi

## DATI TECNICI

*Grado alcolico:* 14,00 % in vol

*Acidità totale:* 5,40 g/l

*pH:* 3,45

*Miglior picco evolutivo in:* 8 anni

*Capacità d'affinamento:* 20 anni

