

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

