

Piere Sauvignon

2010



VIGNETO

Tipo: bianco, secco

Varietà: sauvignon blanc: 100 % (prevalenza di cloni italiani, tipo R3, su cloni francesi)

Nome del vigneto: Piere

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: 5.544 kg/Ha e 0,92 kg/pianta

Sesto d'impianto: 2,40 x 0,70 m - 1,60 x 1 m

Superficie vigneto: 8,03 Ha in produzione

Altimetria: 33 m s.l.m.

Esposizione: Nord - Sud

Sistema di allevamento: guyot semplice

Tipologia di terreno: mediamente profondo con scheletro moderato, frazione argillosa ricca in silice frammista a conglomerato, ben drenato

Epoca di vendemmia: 9, 10, 11 e 12 settembre

VINIFICAZIONE

Diraspigiatura

Macerazione pellicolare a freddo: 8 °C

Chiarifica: statica a freddo

Temperatura di fermentazione: 16 ÷ 19 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 25 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Elevage: 7 mesi su lievito

Illimpimento: naturale

Imbottigliamento: primi di giugno 2011

Affinamento in bottiglia: 10 mesi

Numero di bottiglie: 45.853 (750 ml), 600 magnum (1,5 l.), 1.502 (375 ml)

DATI TECNICI

Grado alcolico: 13,95 % in vol

Acidità totale: 5,72 g/l

pH: 3,3

Miglior picco evolutivo in: 7 anni

Capacità di affinamento: 16 anni