

Pierre Sauvignon

2011



VIGNETO

Tipo: bianco, secco

Varietà: sauvignon blanc: 100% (prevalenza di cloni italiani, a grappolo spargolo, su cloni francesi))

Nome del vigneto: Pierre

Zona di produzione: Friuli Isonzo Rive Alte

Comune: Mariano del Friuli (GO)

Età media degli impianti: 18 anni

Densità d'impianto: 6.000 ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 5.840 kg/Ha e 0,97 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: 23, 24, 25 e 30 agosto

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione pellicolare a freddo: 8°C

Chiarifica: statica a freddo

Temperatura di fermentazione: 16 ÷ 19°C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 19 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Elevage: 7 mesi su lievito

Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: 28 maggio 2012

Affinamento in bottiglia: 10 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14,7 % in vol

Acidità totale: 6,0 g/l

pH: 3,31

Miglior picco evolutivo in: 8 anni

Capacità di affinamento: 18 anni