

# 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