

2013 ■

Vie di Romans CHARDONNAY

VIGNETO

Tipo: bianco, secco

Varietà: chardonnay 100 %

Nome del vigneto : Vie di Romans

Zona di produzione: Friuli Isonzo Rive Alte

Comune: Mariano del Friuli (GO)

Età media degli impianti: 20 anni

Densità d'impianto: 6.000 ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 5.416 kg/Ha e 0,90 kg/pianta

Sesto d'impianto: 2,40 x 0,70 m - 1,90 x 0,80 m - 1,60 x 1 m

Superficie vigneto: 8,61 Ha in produzione

Altimetria: 31 m s.l.m.

Esposizione : Nord - Sud ed Est - Ovest

Sistema d'allevamento: guyot semplice,

cordone speronato

Tipologia di terreno: mediamente profondo con scheletro moderato, frazione argillosa di colore rossiccio per la presenza di ossidi di ferro e alluminio

Epoca di vendemmia: 25 e 26 settembre

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione pellicolare a freddo: 8 °C

Chiarifica: statica a freddo

Temperatura di fermentazione: 16 ÷ 19 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 22 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Elevage: 8 mesi su lievito

Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: 7 e 8 luglio 2014

Affinamento in bottiglia: 9 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14,40 % in vol

Acidità totale: 5,63 g/l

pH: 3,33

Miglior picco evolutivo in: 8 anni

Capacità d'affinamento: 18 anni

