

2014 ■

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: 21 anni

Densità d'impianto: 6.000 ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 6.103 kg/Ha
e 1.02 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: 16, 17, 18 settembre

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione pellicolare a freddo: 8 °C

Chiarifica: statica a freddo

Temperatura di fermentazione: 16 ÷ 19 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 20 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Elevage: 9 mesi su lievito

Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: 28 e 29 luglio 2015

Affinamento in bottiglia: 8 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 13,25 % in vol

Acidità totale: 5,50 g/l

pH: 3,48

Miglior picco evolutivo in: 9 anni

Capacità d'affinamento: 20 anni

