

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: 18 anni

Densità d'impianto: 6.000 - 7.800 ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 5.740 kg/Ha

e 0,96 - 0,74 kg/pianta

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

1,60 x 1 m

Superficie vigneto: 9.95 Ha in produzione

Altimetria: 31 m s.l.m.

Esposizione: Nord - Sud ed Est - Ovest

Sistema di 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: 17, 18, 19, 21 settembre

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione pellicolare a freddo: 8 °C

Cbiarifica: statica a freddo

Temperatura di fermentazione: 16 ÷ 19 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 22 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Elevage: 9 mesi su lievito

Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: 19, 20, 21 luglio 2016

Affinamento in bottiglia: 8 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 13,70 % in vol

Acidità totale: 5,25 g/l

pH: 3,32

Miglior picco evolutivo in: 10 anni

Capacità di affinamento: 22 anni

Vie di Romans CHARDONNAY

