



VIGNETO

Tipo: bianco, secco

Varietà: chardonnay 100 %

Nome del vigneto: Ciampagnis

Zona di produzione: Friuli Isonzo Rive Alte

Comune: Mariano del Friuli (GO)

Età media degli impianti: 16 anni

Densità d'impianto: 6.000 ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 6.000 kg/Ha
e 1,00 kg/pianta

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

Superficie vigneto: 7,83 Ha in produzione

Altimetria: 32 m s.l.m.

Esposizione: Nord-Sud

Sistema di allevamento: guyot semplice
e cordone speronato

Tipologia di terreno: poco profondo con
scheletro abbondante, debole contenuto
in argilla, colore rossiccio per la presenza di
ossidi di ferro e alluminio, ben drenato

Epoca di vendemmia: 13, 21 settembre

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione pellicolare a freddo: 8 °C

Chiariфика: statica a freddo

Temperatura di fermentazione: 16 ÷ 19 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 16 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Elevage: 8 mesi su lievito

Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: 6, 7 giugno 2017

Affinamento in bottiglia: 10 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14,03 % in vol

Acidità totale: 5,28 g/l

pH: 3,40

Miglior picco evolutivo in: 6 anni

Capacità di affinamento: 15 anni