

Vieris Sauvignon 2007



VIGNETO

<i>Tipo</i>	bianco, secco
<i>Varietà</i>	sauvignon blanc 100 % (prevalenza di cloni francesi, su cloni italiani, tipo R3)
<i>Nome del vigneto</i>	Vieris
<i>Zona di produzione</i>	Friuli Isonzo Rive Alte
<i>Comune</i>	Mariano del Friuli (GO)
<i>Età media degli impianti</i>	13 anni
<i>Densità d'impianto</i>	6000 ceppi/Ha
<i>Resa per ettaro e per pianta</i>	5916 kg/Ha e 0,99 kg/pianta
<i>Sesto d'impianto</i>	2,40 x 0,70 m – 1,90 x 0,80 m - 1,60 x 1 m
<i>Superficie vigneto</i>	8,00 Ha in produzione
<i>Altimetria</i>	31 m s.l.m.
<i>Esposizione</i>	Est – Ovest e Nord – Sud
<i>Sistema d'allevamento</i>	guyot semplice
<i>Tipologia di terreno</i>	poco profondo con scheletro abbondante, frazione limo-sabbiosa di colore rossiccio per la presenza di ossidi di ferro e alluminio, ben drenato, debole capacità di trattenuta idrica
<i>Epoca di vendemmia</i>	dal 27 al 31 agosto

VINIFICAZIONE

<i>Diraspigiatura</i>	
<i>Macerazione pellicolare a freddo</i>	8 °C
<i>Chiarifica</i>	statica a freddo
<i>Temperatura di fermentazione</i>	16 ÷ 19 °C
<i>Lieviti</i>	selezionati
<i>Durata fermentazione</i>	13 ÷ 24 giorni
<i>Fermentazione malolattica</i>	parziale
<i>Elevage</i>	8 mesi su lievito
<i>Illimpidimento</i>	naturale
<i>Imbottigliamento</i>	inizio luglio
<i>Affinamento in bottiglia</i>	11 mesi
<i>Numero di bottiglie</i>	42.820, 460 magnum (1,5 l.), 66 doppio magnum (3 l.), 25 (5 l.)

DATI TECNICI

<i>Grado alcolico</i>	14,62 % in vol
<i>Acidità totale</i>	4,8 g/l
<i>pH</i>	3,28
<i>Miglior picco evolutivo in</i>	5 anni
<i>Capacità d'affinamento</i>	13 anni