

2016 ■

VIGNETO

Tipo: bianco, secco

Varietà: sauvignon blanc 100 % (prevalenza di cloni francesi, su cloni italiani)

Nome del vigneto : Vieris

Zona di produzione: Friuli Isonzo Rive Alte

Comune: Mariano del Friuli (GO)

Età media degli impianti: 22 anni

Densità d'impianto: 6.000 ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 4.387 kg/Ha e 0,73 kg/pianta

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

Superficie vigneto: 8,00 Ha in produzione

Altimetria: 31 m s.l.m.

Esposizione: Est - Ovest e Nord - Sud

Sistema d'allevamento: guyot semplice e cordone speronato

Tipologia di terreno: 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

Epoca di vendemmia: 8, 9 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: 20, 21 luglio 2017

Affinamento in bottiglia: 8 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14,95 % in vol

Acidità totale: 5,67 g/l

pH: 3,19

Miglior picco evolutivo in: 10 anni

Capacità d'affinamento: 20 anni

Vieris SAUVIGNON BLANC

