



VIGNETO

Tipo: rosso, secco

Varietà: merlot 100 %

Nome del vigneto: Fratta

Zona di produzione: Friuli Isonzo Rive Alte

Comune: Mariano del Friuli (GO)

Età media degli impianti: 9 anni

Densità d'impianto: 7.800 ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 6.020 kg/Ha
e 0,77 kg/pianta

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

Superficie vigneto: 0,95 Ha in produzione

Altimetria: 31-32 m s.l.m.

Esposizione: Est - Ovest

Sistema d'allevamento: Guyot semplice

Tipologia di terreno: profondo con due strati

distinti: quello superficiale argilloso

leggermente acido, privo di roccia

e decalcificato, mentre quello più profondo

limoso sabbioso calcareo, ricco in dolomia

e minerali calcarei

Epoca di vendemmia: 14 settembre 2018

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione: 27 giorni, abbinata a follature
e delestage

Recipiente di fermentazione: tini di fermentazione
in acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 18 ÷ 30 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 15 giorni

Fermentazione malolattica: completa

Elevage: 19 mesi in barrique, poi sosta 8 mesi
in serbatoio in acciaio inox fino all'ottenimento
dell' illimpidimento naturale

Imbottigliamento: 23 luglio 2021

Affinamento in bottiglia: 14 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14,09 % in vol

Acidità totale: 6 g/l

pH: 3,42

Miglior picco evolutivo in: 12 anni

Capacità d'affinamento: 22 anni