

VIGNETO

Tipo: rosso, secco

Varietà: merlot 100 %

Nome del vigneto : Vignai, Ciampagnis e 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 ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 3.866 kg/Ha e 0,64 kg/pianta

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

Superficie vigneto: 1,95 Ha in produzione

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

Esposizione: Nord - Sud ed Est - Ovest

Sistema d'allevamento: cordone speronato

Tipologia di terreno: Mediamente profondo con scheletro abbondante, da limoso sabbioso a limoso argilloso di colore rossiccio per la presenza di ossidi di ferro e alluminio, ben drenato, debole capacità di trattenuta idrica
Epoca di vendemmia: 23 settembre

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione: 21 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: 7 giorni

Fermentazione malolattica: completa

Elevage: 18 mesi in barrique, poi sosta 8 mesi in serbatoio in acciaio inox fino all'ottenimento dell' illimpidimento naturale

Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: 7 dicembre 2016

Affinamento in bottiglia: 5 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 13,68 % in vol

Acidità totale: 5,76 g/l

pH: 3,47

Miglior picco evolutivo in: 8 anni

Capacità d'affinamento: 16 anni

