

Vie di Romans 2021



VIGNETO

<i>Tipo</i>	rosso, secco
<i>Varietà</i>	pinot nero 100 %
<i>Nome del vigneto</i>	Vie di Romans
<i>Zona di produzione</i>	Friuli Isonzo Rive Alte
<i>Comune</i>	Mariano del Friuli (GO)
<i>Età media degli impianti</i>	9 anni
<i>Densità d'impianto</i>	7.800 ceppi/Ha
<i>Resa per ettaro e per pianta</i>	3.570 kg/Ha e 0,48 kg/pianta
<i>Sesto d'impianto</i>	1,60 x 0,80 m
<i>Superficie vigneto</i>	1,20 Ha in produzione
<i>Altimetria</i>	31 - 32 m s.l.m.
<i>Esposizione</i>	Nord – Sud ed Est - Ovest
<i>Sistema d'allevamento</i>	Guyot semplice
<i>Tipologia di terreno</i>	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
<i>Epoca di vendemmia</i>	16 settembre 2021

VINIFICAZIONE

<i>Diraspigiatura</i>	
<i>Macerazione</i>	21 giorni, abbinata a follature e delestage
<i>Recipiente di fermentazione</i>	tini di fermentazione in acciaio inox
<i>Temperatura di fermentazione</i>	18 ÷ 30 °C
<i>Lieviti</i>	selezionati
<i>Durata fermentazione</i>	12 giorni
<i>Fermentazione malolattica</i>	completa
<i>Elevage</i>	14 mesi in barrique, poi sosta 1 mese in serbatoio in acciaio inox fino all'ottenimento dell' illimpidimento naturale
<i>Imbottigliamento</i>	23 dicembre 2022
<i>Affinamento in bottiglia</i>	14 mesi

DATI TECNICI

<i>Grado alcolico</i>	13.77 % in vol
<i>Acidità totale</i>	6.37 g/l
<i>pH</i>	3,47
<i>Miglior picco evolutivo</i>	8 anni
<i>Capacità d'affinamento</i>	18 anni