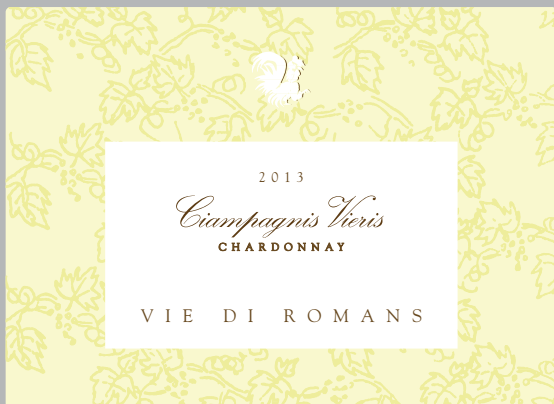


Ciampagnis Vieris CHARDONNAY

2013



VIGNETO

Tipo: bianco, secco

Varietà: chardonnay 100 %

Nome del vigneto: Ciampagnis 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: 6.716 kg/Ha e
1,10 kg/pianta

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

Superficie vigneto: 5,43 Ha in produzione

Altimetria: 32 m s.l.m.

Esposizione: Nord - Sud

Sistema d'allevamento: guyot semplice e cordone speronato

Tipologia di terreno: poco profondo con scheletro abbondante, debole contenuto in argilla, colore rossiccio per la presenza di ossidi di ferro e alluminio, ben drenato

Epoca di vendemmia: 23 e 24 settembre

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione pellicolare a freddo: 8 °C

Chiarifica: statica a freddo

Temperatura di fermentazione: 16 ÷ 19 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 21 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Elevage: 6 mesi su lievito

Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: 12 e 13 maggio 2014

Affinamento in bottiglia: 10 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14,00 % in vol

Acidità totale: 5,50 g/l

pH: 3,41

Miglior picco evolutivo in: 6 anni

Capacità d'affinamento: 16 anni