

VIGNETO

Tipo: bianco, secco

Varietà: chardonnay 50%, sauvignon blanc 50%

Nome del vigneto : Vie di Romans e Vieris

Zona di produzione: Friuli Isonzo Rive Alte

Comune: Mariano del Friuli (GO)

Età media degli impianti: 26 anni

Densità d'impianto: 6.000 ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 5.600 kg/Ha

e 0,93 kg/pianta

Sesto d'impianto: 2,40 x 0,70 m - 1,60 x 1,00 m

Superficie vigneto: 1,30 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: da poco a mediamente

profondo con scheletro abbondante, frazione

limo-argillosa di color rossiccio per la presenza

di ossidi di ferro e alluminio, ben drenato

Epoca di vendemmia: 9 settembre 2016

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione pellicolare a freddo: 8 °C

Cbiarifica: statica a freddo

Temperatura di fermentazione: 16 ÷ 19 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 22 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Elevage: 9 mesi su lievito

Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: 20 luglio 2017

Affinamento in bottiglia: 20 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14,99 % in vol

Acidità totale: 6,7 g/l

pH: 3,08

Miglior picco evolutivo in: 10 anni

Capacità d'affinamento: 22 anni

