

## 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:* 28 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 - 1,90 x 0,80 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:* 29 agosto, 5 settembre 2018

## VINIFICAZIONE

*Diraspapigiatura*

*Macerazione pellicolare a freddo:* 8 °C

*Cbiarifica:* statica a freddo

*Temperatura di fermentazione:* 16 ÷ 19 °C

*Lieviti:* selezionati

*Durata fermentazione:* 18 - 22 giorni

*Fermentazione malolattica:* non svolta

*Elevage:* 9 mesi su lievito

*Illimpidimento:* naturale

*Imbottigliamento:* 27 luglio 2019

*Affinamento in bottiglia:* 21 mesi

## DATI TECNICI

*Grado alcolico:* 14,19 % in vol

*Acidità totale:* 5.82 g/l

*pH:* 3,32

*Miglior picco evolutivo in:* 10 anni

*Capacità d'affinamento:* 20 anni

