

2010 ■

Flors di Uis

VIGNETO

Tipo: bianco, secco

Varietà: malvasia istriana 50 %, tocai friulano 30 % e riesling renano 20 %

Nome dei vigneti: Boghis, 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: 5.630 kg/Ha e 0.94 kg/pianta

Sesto d'impianto: 2,40 x 0,70 m - 1,90 x 0,80 m - 1,60 x 1 m

Superficie vigneto: 3,88 Ha in produzione

Altimetria: 29 - 34 m s.l.m.

Esposizione: Est - Ovest e Nord - Sud

Sistema di allevamento: guyot semplice

Tipologia di terreno: da poco a mediamente profondo con scheletro abbondante, frazione limo-argillosa di colore rossiccio per la presenza di ossidi di ferro e alluminio, ben drenato

Epoca di vendemmia: 15 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: 30 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Elevage: 7 mesi su lievito

Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: fine giugno 2011

Affinamento in bottiglia: 9 mesi

Numero di bottiglie: 19.823 (750 ml), 280 magnum (1,5 l.)

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14,1 % in vol

Acidità totale: 6,1 g/l

pH: 3,25

Miglior picco evolutivo in: 7 anni

Capacità di affinamento: 20 anni

