

2016 ■

## VIGNETO

*Tipo:* bianco, secco

*Varietà:* malvasia istriana 55 %,

tocai friulano 11 % e riesling renano 34 %

*Nome del vigneto :* Boghis, Ciampagnis  
e Vie di Romans

*Zona di produzione:* Friuli Isonzo Rive Alte

*Comune:* Mariano del Friuli (GO)

*Età media degli impianti:* 24 anni

*Densità d'impianto:* 6.000 ceppi/Ha

*Resa per ettaro e per pianta:* 6.400 kg/Ha

e 1,06 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 d'allevamento:* guyot semplice

e cordone speronato

*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:* 12, 19 settembre

## VINIFICAZIONE

*Diraspapigiatura*

*Macerazione pellicolare a freddo:* 8 °C

*Chiarifica:* statica a freddo

*Temperatura di fermentazione:* 16 ÷ 19 °C

*Lieviti:* selezionati

*Durata fermentazione:* 16 - 24 giorni

*Fermentazione malolattica:* non svolta

*Elevage:* 8 mesi su lievito

*Illimpidimento:* naturale

*Imbottigliamento:* 13 giugno 2017

*Affinamento in bottiglia:* 10 mesi

## DATI TECNICI

*Grado alcolico:* 13,76 % in vol

*Acidità totale:* 5,49 g/l

*pH:* 3,11

*Miglior picco evolutivo in:* 10 anni

*Capacità d'affinamento:* 22 anni

*Flors di Uis*

