

## VIGNETO

*Tipo:* bianco, secco

*Varietà:* malvasia istriana 57%,  
tocai friulano 8 % e riesling renano 35%

*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:* 26 anni

*Densità d'impianto:* 6.000 ceppi/Ha

*Resa per ettaro e per pianta:* 6.300 kg/Ha  
e 1,05 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:* 10, 17, 20 settembre 2018

## VINIFICAZIONE

*Diraspapigiatura*

*Macerazione pellicolare a freddo:* 8 °C

*Cbiarifica:* statica a freddo

*Temperatura di fermentazione:* 16 ÷ 19 °C

*Lieviti:* selezionati

*Durata fermentazione:* 14 -16 giorni

*Fermentazione malolattica:* non svolta

*Elevage:* 9 mesi su lievito

*Illimpidimento:* naturale

*Imbottigliamento:* 21 giugno 2019

*Affinamento in bottiglia:* 9 mesi

## DATI TECNICI

*Grado alcolico:* 13,44 % in vol

*Acidità totale:* 5,28 g/l

*pH:* 3,33

*Miglior picco evolutivo in:* 8 anni

*Capacità d'affinamento:* 16 anni

