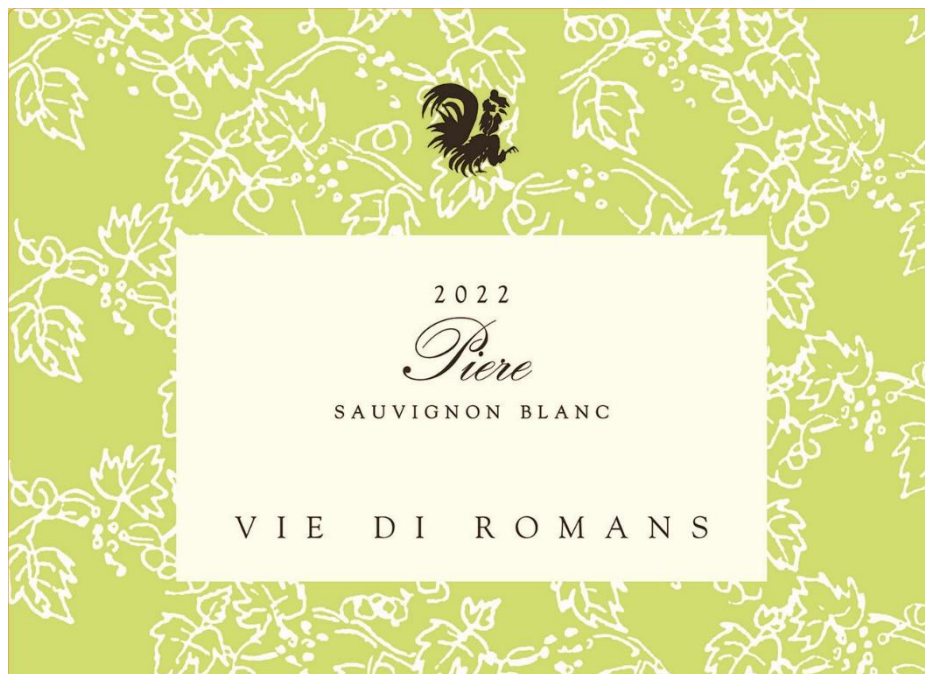


Piere 2022



VIGNETO

<i>Tipo</i>	bianco, secco
<i>Varietà</i>	sauvignon blanc 100 % (prevalenza di cloni italiani, a grappolo spargolo, su cloni francesi)
<i>Nome del vigneto</i>	Piere
<i>Zona di produzione</i>	Friuli Isonzo Rive Alte
<i>Comune</i>	Mariano del Friuli (GO)
<i>Età media degli impianti</i>	20 anni
<i>Densità d'impianto</i>	6.000 – 6.200 ceppi/Ha
<i>Resa per ettaro e per pianta</i>	6.300 kg/Ha e 1.1 kg/pianta
<i>Sesto d'impianto</i>	2,40 x 0,70 m - 1,60 x 1 m
<i>Superficie vigneto</i>	11.5 Ha in produzione
<i>Altimetria</i>	33 m s.l.m.
<i>Esposizione</i>	Nord – Sud
<i>Sistema d'allevamento</i>	guyot semplice
<i>Tipologia di terreno</i>	mediamente profondo con scheletro moderato, frazione argillosa ricca in silice frammista a conglomerato, ben drenato
<i>Epoca di vendemmia</i>	26-27-29 agosto 2022

VINIFICAZIONE

<i>Diraspapigiatura</i>	8 °C
<i>Macerazione pellicolare a freddo</i>	statica a freddo
<i>Chiarifica</i>	16 ÷ 19 °C
<i>Temperatura di fermentazione</i>	selezionati
<i>Lieviti</i>	18-20 giorni
<i>Durata fermentazione</i>	non svolta
<i>Fermentazione malolattica</i>	8 mesi su lievito
<i>Elevage</i>	naturale
<i>Illimpidimento</i>	16-22-23-24 maggio 2023
<i>Imbottigliamento</i>	9 mesi
<i>Affinamento in bottiglia</i>	

DATI TECNICI

<i>Grado alcolico</i>	14,76 % in vol.
<i>Acidità totale</i>	5.55 g/l
<i>pH</i>	3,34
<i>Miglior picco evolutivo in</i>	8 anni
<i>Capacità d'affinamento</i>	20 anni