

2012 ■

Maurus

VIGNETO

Tipo: rosso, secco

Varietà: merlot 100%

Nome dei vigneti: Vignai, Cjampagne

e Vie di Romans

Zona di produzione: Friuli Isonzo Rive Alte

Comune: Mariano del Friuli (GO)

Età media degli impianti: 16 anni

Densità d'impianto: 6.000 ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 4.864 kg/Ha
e 0,81 kg per pianta

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

Superficie vigneto: 1,95 Ha in produzione

Altimetria: 31-32 m s.l.m.

Esposizione: Nord-Sud ed Est-Ovest

Sistema di allevamento: cordone speronato

Tipologia di terreno: mediamente profondo

con scheletro abbondante, da limoso
sabbioso a limoso argilloso di colore
rossiccio per la presenza di ossidi di ferro
e alluminio, ben drenato, debole capacità
di trattenuta idrica

Epoca di vendemmia: 2 ottobre

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione: 21 giorni, abbinata a follature
e delestage

Recipiente di fermentazione: tini di fermentazione
in acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 18 ÷ 24 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 12 giorni

Fermentazione malolattica: completa

Elevage: 20 mesi in barriques, poi sosta di
3 mesi in serbatoio in acciaio inox fino
all'ottenimento dell'illimpidimento naturale

Imbottigliamento: 18 dicembre 2014

Affinamento in bottiglia: 9 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14,00 % in vol

Acidità totale: 5,20 g/l

pH: 3,54

Miglior picco evolutivo in: 8 anni

Capacità di affinamento: 15 anni

