

VIGNETO

Tipo: rosso, secco

Varietà: merlot 100 %

Nome del vigneto: Maurus

Zona di produzione: Friuli Isonzo Rive Alte

Comune: Mariano del Friuli (GO)

Età media degli impianti: 19 anni

Densità d'impianto: 6.000 ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 4.800 kg/Ha

e 0,8 kg/pianta

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

Superficie vigneto: 1,2 Ha in produzione

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

Esposizione: Nord - Sud ed Est - Ovest

Sistema d'allevamento: cordone speronato

e guyot semplice

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: 29 settembre 2016

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione: 22 giorni, abbinata a follature

e delestage

Recipiente di fermentazione: tini di fermentazione

in acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 18 ÷ 30 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 10 giorni

Fermentazione malolattica: completa

Elevage: 18 mesi in barrique, poi sosta 8 mesi

in serbatoio in acciaio inox fino all'ottenimento

dell' illimpidimento naturale

Imbottigliamento: 27 giugno 2019

Affinamento in bottiglia: 15 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14,4 % in vol

Acidità totale: 5,84 g/l

pH: 3,51

Miglior picco evolutivo in: 10 anni

Capacità d'affinamento: 20 anni

