

Piere Sauvignon

2013



VIGNETO

Tipo: bianco, secco

Varietà: sauvignon blanc: 100% (prevalenza di cloni italiani, a grappolo spargolo, su cloni francesi)

Nome del vigneto: Piere

Zona di produzione: Friuli Isonzo Rive Alte

Comune: Mariano del Friuli (GO)

Età media degli impianti: 20 anni

Densità d'impianto: 6.000 ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 6.346 kg/Ha e 1,00 kg/pianta

Sesto d'impianto: 2,40 x 0,70 m - 1,60 x 1 m

Superficie vigneto: 8,03 Ha in produzione

Altimetria: 33 m s.l.m.

Esposizione: Nord-Sud

Sistema di allevamento: guyot semplice

Tipologia di terreno: mediamente profondo con scheletro moderato, frazione argillosa ricca in silice frammista a conglomerato, ben drenato

Epoca di vendemmia: 6, 7, 9 e 10 settembre

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione pellicolare a freddo: 8 °C

Chiarifica: statica a freddo

Temperatura di fermentazione: 16 ÷ 19 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 16 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Elevage: 7 mesi su lievito

Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: 13, 14, 15 maggio 2014

Affinamento in bottiglia: 10 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14,90 % in vol

Acidità totale: 5,60 g/l

pH: 3,33

Miglior picco evolutivo in: 10 anni

Capacità di affinamento: 22 anni