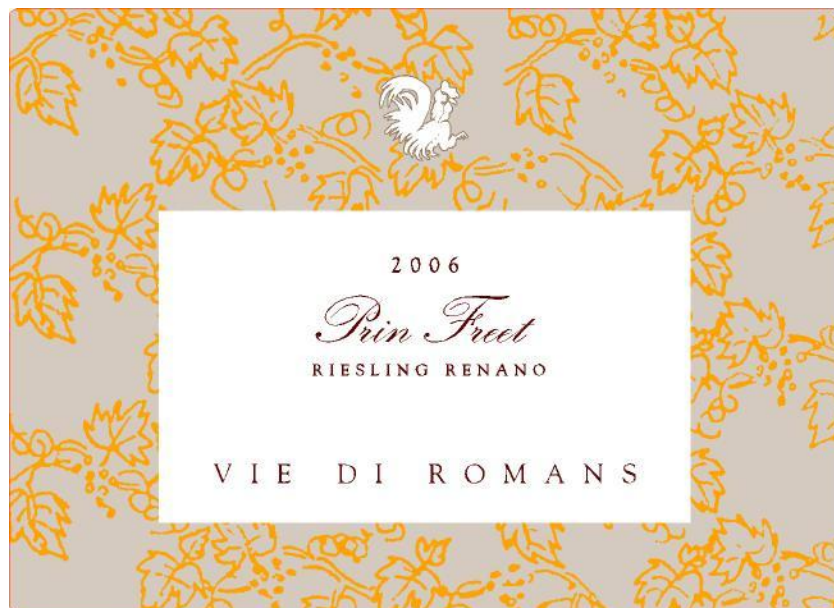


# Prin Freet 2006



## VIGNETO

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <i>Tipo</i>                         | bianco, secco   |
| <i>Varietà</i>                      | riesling renano 100 %   |
| <i>Nome del vigneto</i>             | Boghis e Vignai   |
| <i>Zona di produzione</i>           | Friuli Isonzo Rive Alte   |
| <i>Comune</i>                       | Mariano del Friuli (GO)   |
| <i>Età media degli impianti</i>     | 14 anni   |
| <i>Densità d'impianto</i>           | 6000 ceppi/Ha   |
| <i>Resa per ettaro e per pianta</i> | 6039 kg/Ha e 1,01 kg/pianta   |
| <i>Sesto d'impianto</i>             | 2,40 x 0,70 m - 1,90 x 0,8 m  |
| <i>Superficie vigneto</i>           | 0,5 Ha in produzione  |
| <i>Altimetria</i>                   | 33 m s.l.m.   |
| <i>Esposizione</i>                  | Est - Ovest   |
| <i>Sistema d'allevamento</i>        | guyot semplice  |
| <i>Tipologia di terreno</i>         | 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 |
| <i>Epoca di vendemmia</i>           | 26 settembre  |

## VINIFICAZIONE

|   |                    |
|---|--------------------|
| <i>Diraspapigiatura</i>                 |                    |
| <i>Macerazione pellicolare a freddo</i> | 8 °C               |
| <i>Chiarifica</i>                       | statica a freddo   |
| <i>Temperatura di fermentazione</i>     | 16 ÷ 19 °C         |
| <i>Lieviti</i>                          | selezionati        |
| <i>Durata fermentazione</i>             | 13 giorni          |
| <i>Fermentazione malolattica</i>        | completa           |
| <i>Elevage</i>                          | 7 mesi su lievito  |
| <i>Illimpidimento</i>                   | naturale           |
| <i>Imbottigliamento</i>                 | inizio luglio 2007 |
| <i>Affinamento in bottiglia</i>         | 24 mesi            |
| <i>Numero di bottiglie</i>              | 2.818              |

## DATI TECNICI

|                                   |               |
|-----------------------------------|---------------|
| <i>Grado alcolico</i>             | 14,1 % in vol |
| <i>Acidità totale</i>             | 5,3 g/l       |
| <i>pH</i>                         | 3,40          |
| <i>Miglior picco evolutivo in</i> | 11 anni       |
| <i>Capacità d'affinamento</i>     | 15 anni       |