

2010 ■

# *Vie di Romans* CHARDONNAY

## VIGNETO

*Tipo:* bianco, secco

*Varietà:* chardonnay 100 %

*Nome del vigneto:* Vie di Romans

*Zona di produzione:* Friuli Isonzo Rive Alte

*Comune:* Mariano del Friuli (GO)

*Età media degli impianti:* 17 anni

*Densità d'impianto:* 6.000 ceppi/Ha

*Resa per ettaro e per pianta:* 5.227 kg/Ha e  
0,87 kg/pianta

*Sesto d'impianto:* 2,40 x 0,70 m - 1,90 x  
0,80 m - 1,60 x 1 m

*Superficie vigneto:* 8,61 Ha in produzione

*Altimetria:* 31 m s.l.m.

*Esposizione:* Nord - Sud e Est - Ovest

*Sistema di allevamento:* guyot semplice,  
cordone speronato

*Tipologia di terreno:* mediamente profondo  
con scheletro moderato, frazione argillosa  
di colore rossiccio per la presenza di ossidi  
di ferro e alluminio

*Epoca di vendemmia:* 23 e 24 settembre

## VINIFICAZIONE

*Diraspapigiatura*

*Macerazione pellicolare a freddo:* 8 °C

*Chiarifica:* statica a freddo

*Temperatura di fermentazione:* 16 ÷ 19 °C

*Lieviti:* selezionati

*Durata fermentazione:* 25 giorni

*Fermentazione malolattica:* non svolta

*Eleavage:* 8 mesi su lievito

*Illimpidimento:* naturale

*Imbottigliamento:* metà giugno 2011

*Affinamento in bottiglia:* 9 mesi

*Numero di bottiglie:* 39.811 (750 ml), 600  
magnum (1,5 l.), 78 doppio magnum (3 l.),  
30 (5 l.), 972 (375ml)

## DATI TECNICI

*Grado alcolico:* 14,7 % in vol

*Acidità totale:* 5,66 g/l

*pH:* 3,4

*Miglior picco evolutivo in:* 9 anni

*Capacità di affinamento:* 20 anni

