

2011 ■

# *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:* 18 anni

*Densità d'impianto:* 6.000 ceppi/Ha

*Resa per ettaro e per pianta:* 4.762 kg/Ha  
e 0,79 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:* 8 e 9 settembre

## VINIFICAZIONE

*Diraspapigiatura*

*Macerazione pellicolare a freddo:* 8°C

*Chiarifica:* statica a freddo

*Temperatura di fermentazione:* 16 ÷ 19°C

*Lieviti:* selezionati

*Durata fermentazione:* 23 giorni

*Fermentazione malolattica:* non svolta

*Elevage:* 7 mesi su lievito

*Illimpidimento:* naturale

*Imbottigliamento:* 27 giugno 2012

*Affinamento in bottiglia:* 9 mesi

## DATI TECNICI

*Grado alcolico:* 14,7 % in vol

*Acidità totale:* 5,5 g/l

*pH:* 3,35

*Miglior picco evolutivo in:* 8 anni

*Capacità di affinamento:* 18 anni

