

2010 ■

VIGNETO

Tipo: bianco, secco

Varietà: sauvignon blanc 100 % (prevalenza di cloni francesi, su cloni italiani, tipo R3)

Nome del vigneto: Vieris

Zona di produzione: Friuli Isonzo Rive Alte

Comune: Mariano del Friuli (GO)

Età media degli impianti: 16 anni

Densità d'impianto: 6.000 ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 3.662 kg/Ha e 0,61 kg/pianta

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

x 0,80 m - 1,60 x 1,00 m

Superficie vigneto: 8,00 Ha in produzione

Altimetria: 31 m s.l.m.

Esposizione: Est - Ovest e Nord - Sud

Sistema di allevamento: guyot semplice e cordone speronato

Tipologia di terreno: poco profondo con scheletro abbondante, frazione limo-sabbiosa di colore rossiccio

per la presenza di ossidi di ferro e alluminio, ben drenato, debole capacità di trattenuta idrica

Epoca di vendemmia: 16 e 24 settembre

Vieris Sauvignon

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

Elevage: 8 mesi su lievito

Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: metà luglio 2011

Affinamento in bottiglia: 8 mesi

Numero di bottiglie: 25.895 (750 ml), 349 magnum (1,5 l.), 70 doppio magnum (3 l.), 30 (5 l.), 540 (375ml)

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14 % in vol

Acidità totale: 6,1 g/l

pH: 3,24

Miglior picco evolutivo in: 8 anni

Capacità di affinamento: 18 anni

