



VIGNETO

Tipo: rosso, secco

Varietà: merlot 100 %

Nome del vigneto: Fratta

Zona di produzione: Friuli Isonzo Rive Alte

Comune: Mariano del Friuli (GO)

Età media degli impianti: 10 anni

Densità d'impianto: 7.800 ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 3.040 kg/Ha
e 0,39 kg/pianta

Sesto d'impianto: 1,6 x 0,8 m

Superficie vigneto: 0,95 Ha in produzione

Altimetria: 31-32 m s.l.m.

Esposizione: Est - Ovest

Sistema d'allevamento: Guyot semplice

Tipologia di terreno: profondo con due strati
distinti: quello superficiale argilloso

leggermente acido, privo di roccia
e decalcificato, mentre quello più profondo
limoso sabbioso calcareo, ricco in dolomia
e minerali calcarei

Epoca di vendemmia: 24 settembre 2019

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione: 34 giorni, abbinata a follature
e delestage

Recipiente di fermentazione: tini di fermentazione
in acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 18 ÷ 30 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 15 giorni

Fermentazione malolattica: completa

Elevage: 19 mesi in barrique, poi sosta 8 mesi
in serbatoio in acciaio inox fino all'ottenimento
dell'illimpidimento naturale

Imbottigliamento: 28 luglio 2022

Affinamento in bottiglia: 14 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14,25 % in vol

Acidità totale: 6,35 g/l

pH: 3,49

Miglior picco evolutivo in: 12 anni

Capacità d'affinamento: 22 anni