



VIGNETO

Varietà: Friulano 100 %
Nome del vigneto: Poianis
Zona di produzione: Friuli colli orientali
Comune: Cividale Del Friuli
Età media degli impianti: 80 anni
Densità d'impianto: 3.800 ceppi/Ha
Resa per ettaro e per pianta: 3800 kg/Ha e 1 kg/pianta
Superficie vigneti: 0,5 Ha in produzione
Altimetria: 210 m s.l.m.
Esposizione: Sud Ovest
Sistema d'allevamento: Guyot doppio
Tipologia di terreno: mediamente profondo con scheletro abbondante, da limoso sabbioso a marnoso ottima capacità di ritenuta idrica per le marne presenti
Epoca di vendemmia: 12 settembre 2018

VINIFICAZIONE

Stabulazione: 10 giorni a 5 gradi centigradi poi fermentazione a 18°C
Recipiente di fermentazione: tini di fermentazione in acciaio inox
Temperatura di fermentazione: 18 ÷ 20°C
Durata fermentazione: 10 giorni
Fermentazione malolattica: parziale
Elevage: 8-10 mesi in barrique e anfora

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14,0 % in vol
Acidità totale: 5,75 g/l
pH: 3,28
Miglior picco evolutivo in: 3 anni
Capacità d'affinamento: 10 anni