



VIGNETO

Varietà: Merlot 100 %

Nome del vigneto: Buttrio - Poianis

Zona di produzione: Friuli colli orientali

Comune: Buttrio – Cividale Del Friuli

Età media degli impianti: 40 anni

Densità media d'impianto: 3.500
ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 2.200
kg/Ha e 0,57 kg/pianta

Superficie vigneti: 0,8 Ha in produzione

Altimetria: 31-200 m s.l.m.

Esposizione: Sud ed Est

Sistema d'allevamento: Guyot semplice

Tipologia di terreno: Marnosooso
sabbioso a marnoso ottima capacità di
ritenuta idrica per le marne presenti

Epoca di vendemmia: 12 settembre 2018

VINIFICAZIONE

Macerazione: 14 giorni, abbinata a
follature e delestage

Recipiente di fermentazione: tini di
fermentazione in acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 18 ÷ 30 °C

Durata fermentazione: 7 giorni

Fermentazione malolattica: completa

Elevage: 18 mesi in barrique, poi sosta 8
mesi in serbatoio in acciaio inox fino
all'ottenimento dell'illimpidimento
naturale

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14,5 % in vol

Acidità totale: 4,98 g/l

pH: 3,75

Miglior picco evolutivo: 8 anni

Capacità d'affinamento: 18 anni