

WEINBERG

Weintyp: weiß, trocken

Rebsorte: Chardonnay 100 %

Ursprungsweinberg: Vie di Romans

Produktionsgebiet: Friuli Isonzo Rive Alte

Gemeinde: Mariano del Friuli (GO)

Durchschnittsalter der Reben: 23 Jahre

Pflanzdichte: 6.200 - 7.800 Reben/ha

Ertrag pro Hektar und pro Rebe: 6.900 kg/ha bzw.

1,02 kg/Rebe

Reihen - und Stockabstände: 1,60 x 0,80 m

1,90 x 0,80 - 1,60 x 1 m

Größe der Rebfläche: 11,56 ha in Produktion

Höhenlage: 31 m ü.d.M.

Ausrichtung: Nord - Süd und Ost-West

Rebenerziehungssystem: einfacher Guyot

und Kordon-Zapfenschnitt

Bodenbeschaffenheit: mittelgründig mit mäßigem

Skelettgehalt, Tonfraktion aufgrund der

enthaltenen Eisen - und Aluminiumoxide

rötlich gefärbt

Leser: 18., 19., 20., 22. und 23. September 2023

VINIFIKATION

Entrappung

Kaltmazeration: 8 °C

Vorklärung des Mosts: statisch, kalt

Gärtemperatur: 16 - 19 °C

Verwendete Hefen: Reinzuchthefen

Gärdauer: 20 Tage

Biologischer Säureabbau: nicht durchgeführt

Ausbau: 9 Monate auf den Hefen

Klärung: natürlich (Absetzenlassen)

Abfüllung: 10., 11., und 12. Juli 2024

Flaschenreifung: 9 Monate

ANALYSEWERTE

Alkohol: 13,7 Vol.-%

Säure: 5,64 g/l

pH-Wert: 3,37

Optimale Trinkreife: nach 7 Jahren

Lagerfähigkeit: 16 Jahre

Vie di Romans CHARDONNAY

