



tercic

FRIULANO

2018 | Friuli Isonzo DOC

Tipo di vino: bianco

Uve: Friulano

Comune di produzione: Gorizia

Zona di produzione: Isonzo



VIGNETO

Tipologia del terreno: poco profondo, con scheletro abbondante, ciottoloso

Sistema di allevamento: doppio capovolto

Densità di impianto: 3000 ceppi /ha

Età delle viti in produzione: 30 anni

Epoca della vendemmia: prima decade di settembre

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione pellicolare a freddo: 8°-10° C

Illimpidimento: statico a freddo

Temperatura di fermentazione: 16°-20° C

Lieviti: selezionati

Fermentazione malolattica: non svolta

Elevage: 9 mesi sui lieviti

Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: 14 novembre 2019

Affinamento: 9 mesi in bottiglia

DATI TECNICI

Grado alcolico: 13,59 % in vol

Acidità totale: 5,48 g/l

Miglior picco evolutivo in: 5 anni

Capacità di affinamento in: 10 anni