



tercic

SAUVIGNON

2021 | Venezia Giulia IGT

Tipo di vino: bianco
Uve: Sauvignon
Comune di produzione: Farra D'Isonzo
Zona di produzione: Isonzo



VIGNETO

Tipologia del terreno: poco profondo, con scheletro abbondante, ciottoloso
Sistema di allevamento: guyot
Densità di impianto: 5800 ceppi /ha
Età delle viti in produzione: 21 anni
Epoca della vendemmia: prima decade di settembre e prima decade di ottobre

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: 29 giugno 2022
Affinamento: 7 mesi in bottiglia

DATI TECNICI

Grado alcolico: 13,98 % in vol
Acidità totale: 6,30 g/l
pH: 3,21
Miglior picco evolutivo in: 4 anni
Capacità di affinamento in: 15 anni