



tercic

# SCEMEN

2022 | Venezia Giulia IGT Sauvignon



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: 22 anni

Epoca della vendemmia: prima decade di settembre

## VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione pellicolare a freddo: 8°-10° C

Illimpidimento: statico a freddo

Temperatura di fermentazione: 18°-22° C

Lieviti: selezionati

Fermentazione malolattica: non svolta

Elevage: 9 mesi sui lieviti

Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: 28 giugno 2023

Affinamento: 7 mesi in bottiglia

## DATI TECNICI

Grado alcolico: 13,50 % in vol

Acidità totale: 5,56 g/l

pH: 3,14

Miglior picco evolutivo in: 5 anni

Capacità di affinamento in: 15 anni