



PINOT NERO 2012

TIPOLOGIA: *Vino rosso secco, gradazione alcolica di 13.0 % by Vol*

ZONA e COMUNE di PRODUZIONE: *Colli Orientali del Friuli – Prepotto (UD)*

UVE: *Pinot Nero*

SUPERFICIE VITATA: *1.0 ettari*

ESPOSIZIONE: *Sud-Ovest*

ALTIMETRIA: *150 m. slm*

TIPOLOGIA DEL TERRENO: *marna*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: *guyot*

DENSITA DELL'IMPIANTO: *4.500 piante per ettaro*

ETA' MEDIA DELLE VITI: *24 anni*

RESA PER ETTARO: *50 quintali*

EPOCA di VENDEMMIA: *prima settimana Settembre con raccolta manuale in cassetta*

RECIPIENTI di FERMENTAZIONE: *inox*

TEMPERATURA di FERMENTAZIONE: *non controllata*

DURATA di FERMENTAZIONE e MACERAZIONE: *circa 15 giorni*

LIEVITI IMPIEGATI: *indigeni*

PRATICHE di ESTRAZIONE: *rimontaggi all'aria*

AFFINAMENTO: *22 mesi in barriques di rovere francese da 225 litri*

FILTRAZIONE: *sì, leggera all'imbottigliamento*

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: *4000 da litri 0,75*

DATA IMBOTTIGLIAMENTO: *seconda settimana di Luglio 2014*