



SACRISASSI BIANCO 2012

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

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

UVE: *70% Tocai e 30% Ribolla Gialla*

SUPERFICIE VITATA: *1,20 ettari*

ESPOSIZIONE: *Sud-Ovest*

ALTIMETRIA: *130/150 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: *seconda settimana settembre con raccolta manuale in cassetta*

RECIPIENTI di FERMENTAZIONE: *barriques e tonneaux di rovere francese*

TEMPERATURA di FERMENTAZIONE: *controllata e mantenuta tra 20° e 22°*

LIEVITI IMPIEGATI: *indigeni*

PRATICHE di ESTRAZIONE: *macerazione con le bucce per 15 giorni*

AFFINAMENTO: *22 mesi in tonneaux di rovere francese*

FILTRAZIONE: *sì, leggera all'imbottigliamento*

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

DATA IMBOTTIGLIAMENTO: *seconda settimana di Luglio 2014*