



tercic

FRIULANO

2023 | 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: 35 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: 27 giugno 2024
Affinamento: 12 mesi in bottiglia

DATI TECNICI

Grado alcolico: 12,95 % in vol
Acidità totale: 5,81 g/l
Miglior picco evolutivo in: 5 anni
Capacità di affinamento in: 10 anni