



tercic

SCEMEN

2023 | Venezia Giulia IGT Sauvignon



Tipo di vino: bianco

Uve: Sauvignon

Comune di produzione: Farra d'Isonzo e San Floriano del Collio

Zona di produzione: Isonzo e Collio

VIGNETO

Tipologia del terreno: poco profondo, con scheletro abbondante, ciottoloso, origine eocenica costituita da marne ed arenarie stratificate

Sistema di allevamento: guyot

Densità di impianto: 5800 ceppi/ha

Età delle viti in produzione: 23 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: 27 giugno 2024

Affinamento: 14 mesi in bottiglia

DATI TECNICI

Grado alcolico: 13,00 % in vol

Acidità totale: 6,09 g/l

pH: 3,37

Miglior picco evolutivo in: 5 anni

Capacità di affinamento in: 15 anni