

## MARIA NEVEA SELECTION 2016



- **Varietà:** Rebula (Ribolla Gialla) 30%, Chardonnay 20%, Sauvignon Blanc 20%, Sivi pinot (Pinot Grigio) 15%, Malvazija 15%
- **Zona di produzione:** BRDA (Snezece, Slovenia)
- **Protezione geografica:** ZGP (origine geografica protetta)
- **Nome del vigneto, superficie:** vari vigneti (selezione di singole sezioni di vigneti)
- **Esposizione:** sud-est
- **Altitudine:** 130-160 m s.l.m.
- **Terreno:** Opoka (Ponca)
- **Sistema di allevamento:** guyot semplice
- **Densità di impianto:** 2.3-2.6m x 0.7-1.0m (3500-6200 ceppi/ha)
- **Età del vigneto:** 13-30 anni
- **Produzione per pianta/ettaro:** 1,0 kg/4500 kg
- **Vendemmia:** Manuale; Rebula (inizio ottobre), Pinot Grigio & Sauvignon Bl. (metà settembre), Chardonnay & Malvazija (fine settembre)

### VINIFICAZIONE

- **Diraspigiatura**
- **Macerazione:** 24 ore (separato per varietà)
- **Lieviti:** selezionati
- **Maturazione:** 10 mesi su lieviti fini (contenitori di acciaio inossidabile)  
18 mesi (botti di Rovere)
- **Fermentazione mallolatica:** svolta
- **Coltivazione:** naturale, tradizionale
- **Gradazione alcolica:** 14,00%
- **Acidità totale:** 5,4 g/l
- **Contenuto di zuccheri:** 1,5 g/l
- **Affinamento in bottiglia:** 10 mesi
- **Annate di produzione:** 2004, 2006, 2009, 2011, 2013, 2016
- **Temperatura di servizio:** 13-14 °C