

SIVI PINOT 2022



- **Varietà:** Sivi Pinot (Pinot Grigio) 100%
- **Zona di produzione:** BRDA (Snezece, Slovenia)
- **Protezione geografica:** ZGP (origine geografica protetta)
- **Nome del vigneto, superficie:** Pri hiši – 0,4 ha, Njiva pod hišo – 0,3 ha, Njiva pri Reki – 0,4 ha
- **Esposizione:** Pri hiši – sud-est, Njiva pod hišo – est, Njiva pri Reki – sud
- **Altitudine:** Pri hiši 140m s.l.m., Njiva pod Hišo 110m s.l.m., Njiva pri Reki 105m s.l.m.
- **Terreno:** Pri Hiši e Njiva pod Hišo – opoka (ponca), Njiva pri Reki – arenaria
- **Sistema di allevamento:** guyot semplice
- **Densità di impianto:** 2,3-2,6m x 0,7-0,8m (5000-6500 ceppi/ha)
- **Età dei vigneti:** Pri Hiši – 26 anni, Njiva pod Hišo – 28 anni, Njiva pri Reki – 10 anni
- **Resa per pianta/ettaro:** 1,2-1,4 kg (6000-7000 kg)
- **Vendemmia:** manuale; 29 e 30 agosto 2022

VINIFICAZIONE

- **Diraspigiatura**
- **Macerazione pellicolare:** 12 ore
- **Lieviti:** inoculo di lieviti indigeni e selezionati
- **Maturazione:** contenitori in acciaio inox, 7 mesi su lieviti fini
- **Fermentazione malolattica:** svolta parzialmente
- **Coltivazione:** tradizionale, sostenibile
- **Gradazione alcolica:** 14,50%
- **Acidità totale:** 5,62 g/l
- **Contenuto di zuccheri :** 1,0 g/l
- **Affinamento in bottiglia:** 4-6 mesi
- **Prima annata di imbottigliamento:** 1994
- **Temperatura di servizio:** 12 °C