

Didacus



NOME DEL VINO: Didacus
VARIETÀ: Chardonnay 100%
DENOMINAZIONE: Menfi DOC

VENDEMMIA: 2014	CLONE: R8
ANNO D'IMPIANTO: 1985	PORTAINNESTO: 1103 P
SESTO D'IMPIANTO: 2,20 X 1,2	FORMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera
PIANTE PER ETTARO: 3.787	SISTEMA DI POTATURA: Guyot

SUOLO: 61,9% Argilla; 29% Limo; 9,1% Sabbia

REAZIONE DEL SUOLO:	Alcalino pH 8,35
SOSTANZA ORGANICA NEL SUOLO:	Povero
DATA VENDEMMIA:	28 e 29 Agosto 2014
BABO MEDIO IN ENTRATA:	19,50
RESA PER PIANTA:	1,150 kg
Peso medio grappolo:	153

GERMOGLIAMENTO	FIORITURA	ALLEGAGIONE	INVAIATURA
28	10	23	01
MARZO 2014	MAGGIO 2014	MAGGIO 2014	LUGLIO 2014

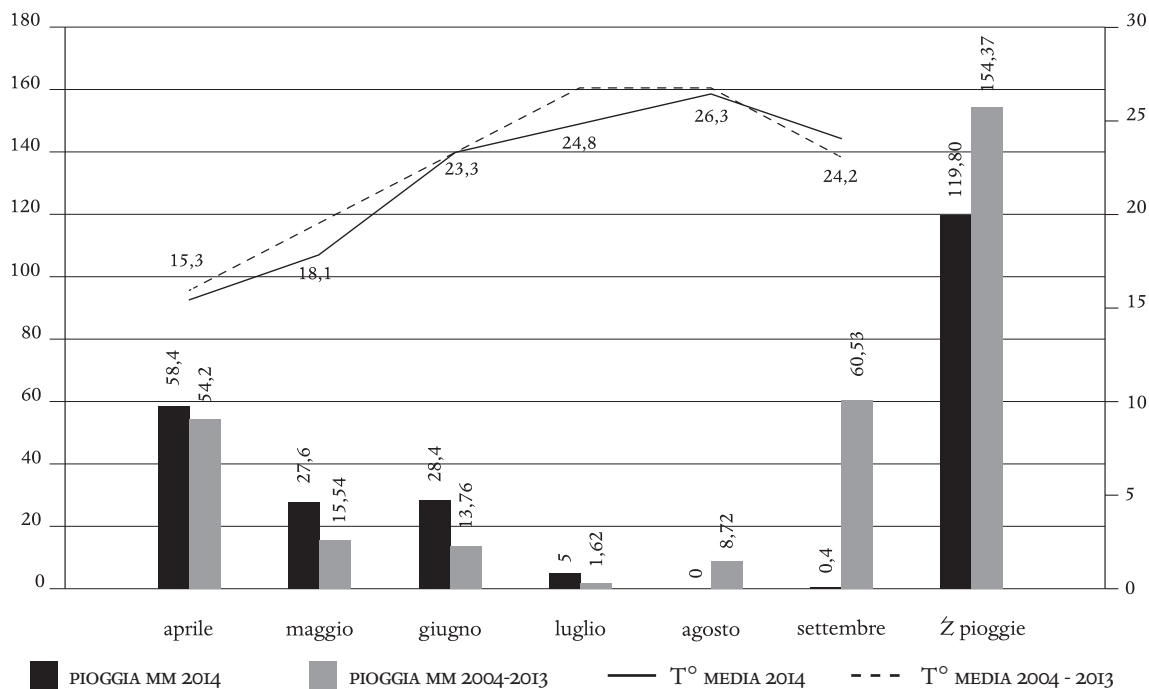
INTERVENTI ZOLFO RAMATO NUMERO 3:

07	21	22
MAGGIO 2014	MAGGIO 2014	GIUGNO 2014

Didacus



TEMPERATURE E PIOVOSITÀ APRILE/SETTEMBRE 2004/2014



VENDEMMIA:

Manuale in casse da 14 kg

LAVORAZIONE DELLE UVE

Refrigerazione in cella per 12 ore; cernita in tavolo con scarto del 13,2%;

uve intere inviate con nastro direttamente in pressa

PRESSATURA

Pressa pneumatica da 80 qli, macerazione in pressa per 3 ore a circa 13°;

resa in mosto del 56%

LAVORAZIONE DEL MOSTO

Decantazione statica a 10 per 48 ore; travaso del solo limpido; inoculo con lievito s. cerevisiae;

trasferimento in barriques dopo inizio attività fermentativa a 14 C°

FERMENTAZIONE

Dal 2 Settembre per 9 giorni; temperature nelle barriques 19 – 22

MATERIALE DI FERMENTAZIONE

Barriques Remond appositamente selezionate;

80% nuove e 20% 2013; tostatura media; foreste Nevers, Vosge e Allier

LAVORAZIONE IN BARRIQUES

Un battonage alla settimana per 6 mesi;;

uno ogni due settimane per il resto del tempo

FERMENTAZIONE MALOLATTICA Non svolta

Svuotamento barriques 26/06/2014 (TOTALE 10 MESI)

DATA IMBOTTIGLIAMENTO 06/08/2015

VINO PH 3,31 – ALCOL 13,65 – ACIDITÀ TOTALE 5,65 – ACIDO MALICO 0,8 g/l.