

MARIA NEVEA SELECTION 2019



- **Varietà:** Chardonnay 30%, Rebula (Ribolla Gialla) 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:** 16-33 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

- **Diraspapigiatura**
- **Macerazione:** 24 ore (separato per varietà)
- **Lieviti:** inoculo dei lieviti indigeni e selezionati
- **Maturazione:** 10 mesi su lieviti fini (contenitori di acciaio inossidabile)
18 mesi (botti di Rovere)
- **Fermentazione mallolatica:** svolta
- **Coltivazione:** tradizionale, sostenibile
- **Gradazione alcolica:** 14,50%
- **Acidità totale:** 6,01 g/l
- **Contenuto di zuccheri:** 0,8 g/l
- **Affinamento in bottiglia:** 10 mesi
- **Annate di produzione:** 2004, 2006, 2009, 2011, 2013, 2016, 2019
- **Temperatura di servizio:** 13-14 °C