

# MARIA NEVEA 2011 SELECTION

DOBUJE



- **Varietà:** Rebula (Ribolla Gialla) 40%, Chardonnay 30%, Sivi Pinot (Pinot grigio) 30%
- **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 (3500-6200ceppi/ha)
- **Età del vigneto:** 25-43 anni
- **Produzione per pianta/ettaro:** 1,0 kg / 4500 kg
- **Vendemmia:** Manuale, Rebula (inizio ottobre), Pinot grigio (metà settembre), Chardonnay (fine settembre)

## VINIFICAZIONE

- **Diraspapigliatura**
- **Macerazione:** 24 ore (separato per varietà)
- **Lieviti:** selezionati
- **Maturazione:** 10 mesi su lieviti fini ( contenitori di acciaio inossidabile)  
18 mesi ( botti di Rovere )
- **Fermentazione malolattica:** svolta
- **Coltivazione:** naturale, tradizionale
- **Gradazione alcolica:** 14,0%
- **Acidità totale:** 5,7 g/l
- **Contenuto di zuccheri:** 1,5 g/l
- **Affinamento in bottiglia:** 10 mesi
- **Annate di produzione:** 2004, 2006, 2009, 2011
- **Temperatura di servizio:** 13-14 °C