

Dis Cumieris MALVASIA ISTRIANA

2010



VIGNETO

Tipo: bianco, secco

Varietà: malvasia istriana 100 %

Nome del vigneto: Dis Cumieris

Zona di produzione: Friuli Isonzo Rive Alte

Comune: Mariano del Friuli (GO)

Età media degli impianti: 5 anni

Densità d'impianto: 6.000 ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 5.165 kg/Ha e
0,86 kg/pianta

Sesto d'impianto: 2,20 x 0,80 m

Superficie vigneto: 2,00 Ha in produzione

Altimetria: 32 m s.l.m.

Esposizione: Nord - Sud

Sistema di allevamento: guyot semplice

Tipologia di terreno: poco profondo con scheletro
abbondante, debole contenuto in argilla,
colore rossiccio per la presenza di ossidi
di ferro e alluminio, ben drenato

Epoca di vendemmia: 21 e 24 settembre

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione pellicolare a freddo: 8 °C

Chiarifica: statica a freddo

Temperatura di fermentazione: 16 ÷ 19 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 28 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Elevage: 7 mesi su lievito

Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: primi di giugno 2011

Affinamento in bottiglia: 10 mesi

Numero di bottiglie: 9.641 (750 ml)

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14,45 % in vol

Acidità totale: 6,3 g/l

pH: 3,4

Miglior picco evolutivo in: 9 anni

Capacità d'affinamento: 20 anni