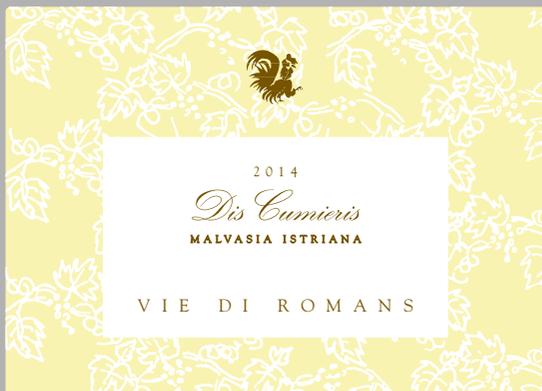


Dis Cumieris MALVASIA ISTRIANA

2014



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: 9 anni

Densità d'impianto: 6.000 ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 2.892 kg/Ha

e 0,48 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: cordone speronato

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: 19 settembre

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione pellicolare a freddo: 8 °C

Chiarifica: statica a freddo

Temperatura di fermentazione: 16 ÷ 19 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 20 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Elevage: 8 mesi su lievito

Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: 11 giugno 2015

Affinamento in bottiglia: 10 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 12,95 % in vol

Acidità totale: 6,00 g/l

pH: 3,50

Miglior picco evolutivo in: 6 anni

Capacità d'affinamento: 15 anni