

Dis Cumieris 2007



VIGNETO

<i>Tipo</i>	bianco, secco
<i>Varietà</i>	malvasia istriana 100 %
<i>Nome del vigneto</i>	Dis Cumieris
<i>Zona di produzione</i>	Friuli Isonzo Rive Alte
<i>Comune</i>	Mariano del Friuli (GO)
<i>Età media degli impianti</i>	12 anni
<i>Densità d'impianto</i>	6000 ceppi/Ha
<i>Resa per ettaro e per pianta</i>	5486 kg/Ha e 0,91 kg/pianta
<i>Sesto d'impianto</i>	2,20 x 0,80 m
<i>Superficie vigneto</i>	0,80 Ha in produzione
<i>Altimetria</i>	32 m s.l.m.
<i>Esposizione</i>	Nord – Sud
<i>Sistema d'allevamento</i>	guyot semplice
<i>Tipologia di terreno</i>	poco profondo con scheletro abbondante, debole contenuto in argilla, colore rossiccio per la presenza di ossidi di ferro e alluminio, ben drenato
<i>Epoca di vendemmia</i>	8 settembre

VINIFICAZIONE

<i>Diraspapigiatura</i>	
<i>Macerazione pellicolare a freddo</i>	8 °C
<i>Chiarifica</i>	statica a freddo
<i>Temperatura di fermentazione</i>	16 ÷ 19 °C
<i>Lieviti</i>	selezionati
<i>Durata fermentazione</i>	14 giorni
<i>Fermentazione malolattica</i>	non eseguita
<i>Elevage</i>	7 mesi su lievito
<i>Illimpidimento</i>	naturale
<i>Imbottigliamento</i>	metà maggio
<i>Affinamento in bottiglia</i>	12 mesi
<i>Numero di bottiglie</i>	4.096

DATI TECNICI

<i>Grado alcolico</i>	14,35 % in vol
<i>Acidità totale</i>	6,2 g/l
<i>pH</i>	3,18
<i>Miglior picco evolutivo in</i>	5 anni
<i>Capacità d'affinamento</i>	15 anni