

# *Dis Cumieris* MALVASIA ISTRIANA

2012



## 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:* 7 anni

*Densità d'impianto:* 6.000 ceppi/Ha

*Resa per ettaro e per pianta:* 3.661 kg/Ha  
e 0.61 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:* 15 settembre

## VINIFICAZIONE

*Diraspigiatura*

*Macerazione pellicolare a freddo:* 8°C

*Chiarifica:* statica a freddo

*Temperatura di fermentazione:* 16 ÷ 19°C

*Lieviti:* selezionati

*Durata fermentazione:* 22 giorni

*Fermentazione malolattica:* non svolta

*Elevage:* 8 mesi su lievito

*Illimpidimento:* naturale

*Imbottigliamento:* 11 luglio 2013

*Affinamento in bottiglia:* 8 mesi

## DATI TECNICI

*Grado alcolico:* 14,50 % in vol

*Acidità totale:* 5,80 g/l

*pH:* 3,25

*Miglior picco evolutivo in:* 8 anni

*Capacità d'affinamento:* 16 anni