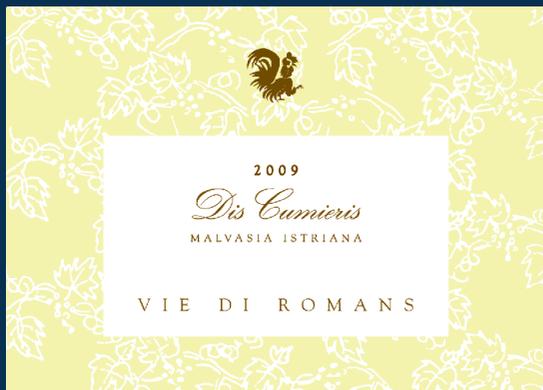


# Dis Cumieris MALVASIA ISTRIANA

2009



## 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:* 4 anni

*Densità d'impianto:* 6.000 ceppi/Ha

*Resa per ettaro e per pianta:* 4.500 kg/Ha e  
0,75 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:* 10 e 16 settembre

## VINIFICAZIONE

*Diraspapigiatura*

*Macerazione pellicolare a freddo:* 8 °C

*Chiarifica:* statica a freddo

*Temperatura di fermentazione:* 16 ÷ 19 °C

*Lieviti:* selezionati

*Durata fermentazione:* 32 giorni

*Fermentazione malolattica:* non svolta

*Elevage:* 7 mesi su lievito

*Illimpidimento:* naturale

*Imbottigliamento:* fine maggio 2010

*Affinamento in bottiglia:* 11 mesi

*Numero di bottiglie:* 8.180 (750 ml)

## DATI TECNICI

*Grado alcolico:* 14,45 % in vol

*Acidità totale:* 5,7 g/l

*pH:* 3,32

*Miglior picco evolutivo in:* 9 anni

*Capacità d'affinamento:* 20 anni