

# Dis Cumieris MALVASIA ISTRIANA

2013



## 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:* 8 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:* 4 ottobre

## VINIFICAZIONE

*Diraspapigiatura*

*Macerazione pellicolare a freddo:* 8 °C

*Chiarezza:* statica a freddo

*Temperatura di fermentazione:* 16 ÷ 19 °C

*Lieviti:* selezionati

*Durata fermentazione:* 20 giorni

*Fermentazione malolattica:* non svolta

*Evitage:* 6 mesi su lievito

*Illimpidimento:* naturale

*Imbottigliamento:* 14 maggio 2014

*Affinamento in bottiglia:* 10 mesi

## DATI TECNICI

*Grado alcolico:* 14,00 % in vol

*Acidità totale:* 6,00 g/l

*pH:* 3,38

*Miglior picco evolutivo in:* 10 anni

*Capacità d'affinamento:* 20 anni