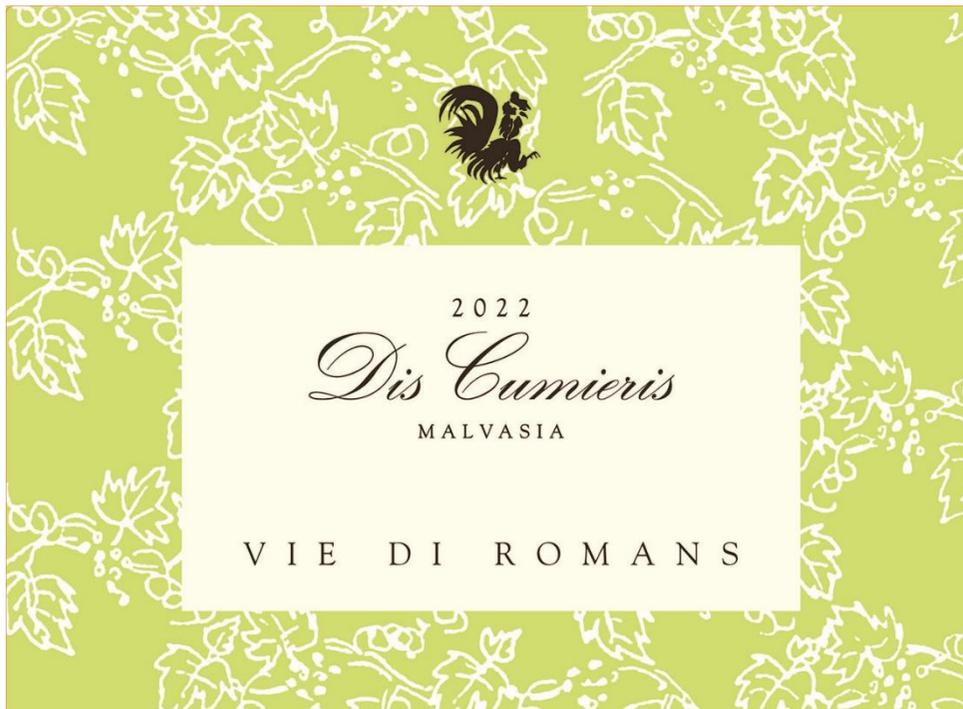


Dis Cumieris 2022



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>	17 anni
<i>Densità d'impianto</i>	6.000 – 6.200 ceppi/Ha
<i>Resa per ettaro e per pianta</i>	7.730 kg/Ha e 1.25 kg/pianta
<i>Sesto d'impianto</i>	2,20 x 0,80 m – 1,60 x 1,0 m
<i>Superficie vigneto</i>	1,50 Ha in produzione
<i>Altimetria</i>	32 m s.l.m.
<i>Esposizione</i>	Nord – Sud
<i>Sistema d'allevamento</i>	cordone speronato
<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>	20 settembre 2022

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>	20-22 giorni
<i>Fermentazione malolattica</i>	non svolta
<i>Elevage</i>	8 mesi su lievito
<i>Illimpidimento</i>	naturale
<i>Imbottigliamento</i>	29 luglio 2023
<i>Affinamento in bottiglia</i>	9 mesi

DATI TECNICI

<i>Grado alcolico</i>	14.39 % in vol.
<i>Acidità totale</i>	5.82 g/l
<i>pH</i>	3,45
<i>Miglior picco evolutivo in</i>	6 anni
<i>Capacità d'affinamento</i>	16 anni