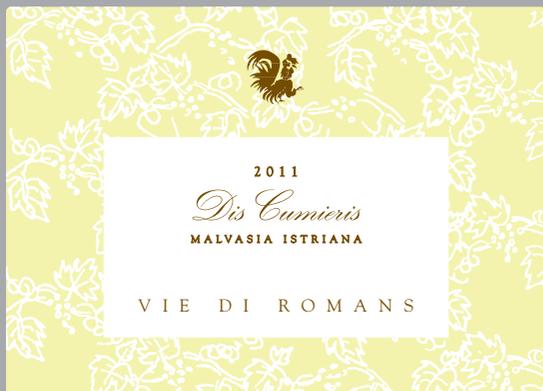


Dis Cumieris MALVASIA ISTRIANA

2011



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: 6 anni

Densità d'impianto: 6.000 ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 4.415 kg/Ha
e 0,74 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: 31 agosto

VINIFICAZIONE

Diraspigiatura

Macerazione pellicolare a freddo: 8°C

Chiarifica: statica a freddo

Temperatura di fermentazione: 16 ÷ 19°C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 18 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Elevage: 7 mesi su lievito

Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: 29 giugno 2012

Affinamento in bottiglia: 9 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14,6 % in vol

Acidità totale: 5,8 g/l

pH: 3,34

Miglior picco evolutivo in: 9 anni

Capacità d'affinamento: 18 anni