


Vie di Romans

Dis Cumieris DOC
Denominazione di Origine Controllata



 Italia, Friuli Venezia Giulia

VIGNETO

Tipo: bianco, secco

Varietà: malvasia istriana 100 %

Nome del vigneto: Dis Cumeris

Zona di produzione: Friuli Isonzo Rive Alte

Comune: Mariano del Friuli (GO)

Età media degli impianti: 17 anni

Densità d'impianto: 6.000 – 6.200 ceppi/Ha

Resa per ettaro e per pianta: 7.730 kg/Ha e 1.25 kg/pianta

Sesto d'impianto: 2,20 x 0,80 m – 1,60 x 1,0 m

Superficie vigneto: 1,50 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: 20 settembre 2022

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione pellicolare a freddo: 8 °C

Chiarifica: statica a freddo

Temperatura di fermentazione: 16 ÷ 19 °C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 20-22 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Elevage: 8 mesi su lievito

Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: 17 luglio 2023

Affinamento in bottiglia: 9 mesi

Grado alcolico: 14,39 % in vol

Acidità totale: 5,85 g/l

pH: 3,45

Miglior picco evolutivo in: 6 anni

Capacità d'affinamento: 16 anni

