

Дис Кумиерис Малвазия

Dis Cumieris Malvasia


Vie di Romans

Произход

Държава	Италия
Винен регион	Фриули
Винарна	Vie di Романс

Технически данни

Сортов състав	Малвазия Истриана
Виг	Сухо бяло вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Естествен корк

Винификация

Гроздето се ронка и пресова нежно. Следва студена мацерация преди ферментация при 8°C, последвана от студено утаяване. Ферментация при 16–19°C в продължение на 21 дни с подобрени щамове дрожди. Не протича малолактична ферментация.

Отлежаване

8 месеца върху фините утайки в съдове от неръждаема стомана, последвано от 10 месеца отлежаване в бутилка.

Описание

Накратко

Дис Кумиерис е едносортово вино от Малвазия Истриана на Vie di Романс от 15 дка с чакълести, добре дренирани почви в Мариано дел Фриули.

Виното е с очакван пик след 7 години и потенциал за отлежаване до 18 години. Това е вино с изключителна комплексност за своя сорт.

Дегустационни бележки

Златисто-жълт цвят с кехлибарени оттенъци. Богат и изразителен нос с тропически плодове, портокалов цвят, бял пипер и деликатни опушени нотки. На небце: плътно, меко и балансирано, с осезаема свежест, солена минералност и дълъг ароматен финал.

Съчетание с храна

Отлично с риба на скара, пушена риба, ризото със зеленчуци, прясно и средно зряло сирене и леки ястия от бяло месо.

Бележки

