

PLESSIVA

ISIDORO POLENCIC

DOC Collio

Chardonnay



TIPO DI TERRENO

Marne e arenarie di origine eocenica meglio conosciute come "ponca", stratificatesi sotto i mari nel corso dei millenni, che conferisce ai nostri vini sapidità e mineralità uniche e tipiche del Collio.

VARIETÀ DELLE UVE

Chardonnay.

DENOMINAZIONE

DOC Collio.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Forma di allevamento prevalente è il guyot francese con densità d'impianto da 4500 a 7500 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda metà di settembre.

VINIFICAZIONE

Raccolte e selezionate al giusto punto di maturazione, le uve vengono pressate sofficemente, il mosto fiore così ottenuto viene decantato per circa 12 ore. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione a temperatura controllata (16°-17C) che si protrae per circa 18-20 giorni. La maturazione continua per alcuni mesi sui lieviti dove si effettuano lunghi batonnage allo scopo di aumentarne complessità, cremosità e vocazione all'invecchiamento.

COLORE

Colore paglierino splendente con piacevoli riflessi d'orati.

ALLA DEGUSTAZIONE

All'olfatto un vino molto complesso elegante e raffinato. Prevengono sentori esotici di frutta matura, vaniglia, pasticceria.

Al palato di netta corrispondenza olfattiva di presenza molto complesso è di corpo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 C

POTENZIALE INVECCHIAMENTO

Anni 12-15