

PLESSIVA

ISIDORO POLENCIC

DOC Collio

Fisc Friulano



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

Tocai Friulano.

DENOMINAZIONE

DOC Collio.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Forma di allevamento è il guyot francese con densità d'impianto di 6000 piante per ettaro. Le barbatelle di questo vigneto sono state ottenute propagando materiale vegetativo di alcune piante presenti nel vigneto con un'età prossima ai 100 anni.

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda metà di settembre.

VINIFICAZIONE

Raccolte e selezionate al massimo punto di maturazione, le uve vengono lasciate a contatto con il mosto e solamente poi pressate sofficemente, il mosto fiore così ottenuto viene decantato staticamente a freddo per circa 12 ore. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione a temperatura controllata (16°-17C) che si protrae per circa 18-25 giorni. La maturazione continua per alcuni mesi sui lieviti dove si effettuano lunghi batonnage allo scopo di aumentarne complessità, cremosità e vocazione all'invecchiamento. Si attenderà i mesi estivi per l'imbottigliamento.

COLORE

Colore paglierino intenso e brillante con notevoli riflessi d'orati.

ALLA DEGUSTAZIONE

Un vino molto complesso, avvolgente con intense note fruttate di pera, albicocca, acacia alternate ad intense note balsamiche e di cedro candito. Coltivato nelle nostre colline esprime poi un caratteristico ed intrigante finale di pasta di mandorla e frutta gialla. Al palato si presenta molto complesso e minerale. Di grande struttura segue una ottima corrispondenza con le note olfattive, speziato e con un finale ammandorlato molto elegante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 C

POTENZIALE INVECCHIAMENTO

Anni 13-15