

# PLESSIVA

## ISIDORO POLENCIC

DOC Collio

# 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 e il monocolto con densità d'impianto da 4000 a 6200 piante per ettaro.

### 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 poi pressate sofficemente, il mosto fiore così ottenuto viene decantato per circa 12 ore. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (16°-17C) che si protrae per circa 18-25giorni. La maturazione continua per alcuni mesi sui lieviti nelle vasche di acciaio di fermentazione allo scopo di aumentarne complessità, cremosità e vocazione all'invecchiamento.

### COLORE

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

### ALLA DEGUSTAZIONE

Un vino molto complesso, avvolgente con intense note fruttate di pera, pompelmo, acacia alternate ad intense note balsamiche e mentolate. Coltivato nelle nostre colline esprime poi un caratteristico ed intrigante finale 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 10-15