

PLESSIVA

ISIDORO POLENCIC

DOC Friuli

Malvasia



TIPO DI TERRENO

Arenarie di origine eocenica stratificate sotto i mari nel corso dei millenni, che conferisce ai nostri vini sapidità, mineralità e struttura uniche.

VARIETÀ DELLE UVE

Malvasia Istriana.

DENOMINAZIONE

DOC Friuli.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Forma di allevamento è il guyot francese con densità d'impianto di 4500 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, solamente 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 18-20giorni. 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 giallo paglierino luminoso con piacevoli riflessi verdognoli.

ALLA DEGUSTAZIONE

All'olfatto si presenta complesso fine è molto intenso. Sentori di pompelmo rosa, lime e cedro, che si alternano a note mentolate e di biancospino. Al palato setoso ed avvolgente, si presenta elegante di grande persistenza con note speziate e di erbe aromatiche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 C

POTENZIALE INVECCHIAMENTO

Anni 8-10