

PLESSIVA

ISIDORO POLENCIC

DOC Collio

Picolit



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

Picolit.

DENOMINAZIONE

DOC Collio.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

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

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda metà di settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte e selezionate dopo un primo appassimento in pianta, solo successivamente vengono diraspate e lasciate a contatto con il mosto per 24 ore, solamente poi pressate sofficientemente, il mosto fiore così ottenuto viene sottoposto ad una lenta fermentazione a temperatura controllata (16°-17C) che si protrae per circa 18-20giorni. 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 oro antico intenso

ALLA DEGUSTAZIONE

All'olfatto un vino molto intenso e raffinato nella sua complessità aromatica. Prevalgono sentori floreali di fiori di acacia mimosa ben amalgamati con note di frutta matura, albicocca, vaniglia, pasticceria.

Al palato molto elegante, di grande equilibrio tra dolcezza ed acidità.

Spiccano aromi di confettura di pesca, albicocca, fichi che ben si fondono con note di miele d'acacia e pasta di mandorle.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 C

POTENZIALE INVECCHIAMENTO

Anni 15