

# PLESSIVA

## ISIDORO POLENCIC

DOC Collio

# Pinot Bianco



### 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

Pinot bianco.

### DENOMINAZIONE

DOC Collio.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

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

### EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda metà di settembre.

### VINIFICAZIONE

Raccolte e selezionate al massimo punto di maturazione, le uve vengono pressate sofficientemente, 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 brillante con piacevoli riflessi d'orati.

### ALLA DEGUSTAZIONE

All'olfatto si presenta elegantissimo, con una aromaticità dolce, gelsomino, glicine, pera, il tutto amalgamato con note molto eleganti da fermentazione, pasticceria e crosta di pane.

Al palato ottima corrispondenza con l'olfatto, si presenta elegante con note di frutta dolce, molto persistente ed equilibrato che chiude con un piacevole richiamo al miele d'acacia e pasticceria.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 C

### POTENZIALE INVECCHIAMENTO

Anni 8-10