

PLESSIVA

ISIDORO POLENCIC

DOC Collio

Pinot Nero



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 Nero.

DENOMINAZIONE

DOC Collio.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Forma di allevamento è il guyot francese con densità d'impianto di 5500 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima metà di settembre.

VINIFICAZIONE

Raccolte e selezionate al massimo punto di maturazione fenolica e zuccherina, le uve vengono delicatamente diraspate e successivamente pigiate. Segue poi la fermentazione alcolica a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox per circa 15-20 giorni. Successivamente svinato segue un lungo periodo di maturazione e affinamento dove avviene la fermentazione malolattica e dove i tannini spesso importanti e rigogliosi, piacevolmente si ammorbidiscono. Dopo l'imbottigliamento, il vino riposa per un ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

COLORE

Colore rosso rubino tenue.

ALLA DEGUSTAZIONE

Il Pinot Nero, un "bianco tra i rossi" si presenta molto elegante' con intense note stratificate di frutta, lamponi e frutti di bosco, accompagnati sempre da delle note maggiormente speziate di pepe. Al palato si presenta elegante e fine, caratterizzato del suo tannino avvolgente, di gran corrispondenza con l'olfatto, armonioso

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15-16 C