

## Polencic Isidoro-Friulana Collio, DOC

### Het wijnhuis:

Het wijnhuis en familiebedrijf Isidoro Polencic ligt midden in het Collio gebied van Friuli Venezia Giulia net buiten het plaatsje Cormons. Dit gebied ligt tussen berg en zee. Het wijngoed is gesticht in 1870. De 29 hectare wijngaarden hebben elk een eigen bodemsamenstelling en microklimaat en geven hun karakteristieke eigenschappen door aan de wijnen van het huis Polencic. De stokken zijn aangeplant tussen 1979 en 2006.

De familie bestaat uit vader en moeder Doro en Anna, de zonen Alex en Michele en dochter Elisabetta. Michele is de oenoloog.

### Productiebeschrijving:

De vinificatie is traditioneel. Begin september wordt met de hand geplukt. De druiven worden zacht geperst. De fermentatie van de most duurt 10-15 dagen bij een temperatuur van 18-20° C. Van de wijn doorgaat 20% een malolactische gisting zodat de frisse zuren behouden blijven maar de wijn meer stamina krijgt. De wijn rijpt nog 5 maanden in de inox tank. Van de wijn rijpt 20% nog 5 maanden in 2500 liter eiken vaten. Daarna wordt geblend en gebotteld.

### Smaak:

Droog, verfijnd, mooie zuren, volle body.

### Bouquet:

Sterk en rijk bouquet.

### Kleur:

Strogeel

### Serveertips:

Hors d'oeuvres, ham, lichte soepen, vis en wit vlees.



### Algemene Informatie Producent:

Land:	Italië
Streek:	Friuli-Venezia-Giulia
Naam:	Polencic Isidoro
Plaats:	Cormons
Jaarlijkse productie wijngaard:	120000
Oppervlakte wijngaard:	25
Methode:	conventional

### Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	wit
Jaartal:	2007
Aantal fl. p/jr.:	15000
Classificatie:	DOC
Inhoud:	7,5 dl
Alcohol %:	13,5%
Druiven:	100% Tocai Friulano
Leeftijd stokken:	20-30 jaar.
Bewaren:	2-3 jaar.
Beste temperatuur:	12°-14°C.