

Polencic Isidoro-Ribolla Gialla 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.

Smaak:

Mooi fris maar vol in de mond, goede balans en fijne zuren.

Bouquet:

Subtiel, verfijnd, zacht bouquet.

Kleur:

Strogeel

Serveertips:

Vooral goed in combinatie met vis, hors d'oeuvres met vis, gefrituurde vis. Heerlijk in de zomer als aperitief.



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.:	10000
Classificatie:	DOC
Inhoud:	7,5 dl
Alcohol %:	13,5%
Druiven:	100% Ribolla Gialla
Leeftijd stokken:	25 jaar.
Bewaren:	2-3 jaar.
Beste temperatuur:	12°-14°C.