

Polencic Isidoro-Oblin ros Venezia Giulia, IGT

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:

Deze wijn wordt alleen in de beste jaren en van de beste druiven gemaakt. Er wordt met de hand geplukt halverwege oktober. De maceratie en fermentatie duurt 20 dagen. De wijn wordt overgepomt naar barrique en eiken vaten waar ze gedurende 24 maanden rijpt. De 2 batches worden geblend, de wijn wordt gebotteld er mag nog 1 jaar verfijnen op de fles.

Smaak:

Volle body, zacht, lichte houttonen en drop in de nadronk.

Bouquet:

Intens, fruitig, gepeperd, zwarte bes, kers, leer en drop.

Kleur:

Diep robijn rood



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:	rood
Jaartal:	2006
Aantal fl. p/jr.:	1800
Classificatie:	IGT
Inhoud:	7,5 dl
Alcohol %:	13,5%
Druiven:	Cabernet Sauvignon en Merlot
Leeftijd stokken:	15 jaar.
Bewaren:	2-3 jaar.
Beste temperatuur:	16-18°C.