

Polencic Isidoro-Friulano Collio fisco, 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 stekken 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. Eind september wordt met de hand geplukt. Na 24 uur schilweking worden de druiven zacht geperst. De fermentatie van de most gebeurt in grote vaten van Solveens eiken. Hierna rijpt de wijn nog 6 maanden in dezelfde vaten. Na bottelen rust de wijn nog 6/8 maanden op de vles..

Smaak:

Warm, rijk, fascinerend. Mooi gebalanceerd, goede zuren, perfecte frisheid. Amandel in de nadronk.

Bouquet:

verfijnd, subtiel, vol appel, peer en wilde bloemen.

Kleur:

Strogeel met gouden zweem.

Serveertips:

Past gerust bij wat stevigere gekruide gerechten.

Bijzonderheden:

Winnaar van de Gambero Rosso Tre Bicchieri.



Algemene Informatie Producent:

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

Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	wit
Jaartal:	2007
Classificatie:	DOC
Inhoud:	7,5
Alcohol %:	15
Druiven:	100% Tocai
Leeftijd stekken:	tot 100 jaar.
Bewaren:	2-3 jaar.
Beste temperatuur:	12°-14°C.