



## Polencic Isidoro-Friulano Collio fisc 2008, DOC

(25j)

### 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.

### 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 Sloveens eiken. Hierna rijpt de wijn nog 6 maanden in dezelfde vaten. Na bottelen rust de wijn nog 6/8 maanden op de fles.

### 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:

Goed bij gekruide gerechten.



### Algemene Informatie Producent:

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

### Kenmerken van deze wijn:

Wijn type: wit  
 Aantal fl. p/jr.:  
 Classificatie: DOC  
 Inhoud: 7,5  
 Alcohol %: 15  
 Druiven: 100% Tocai  
 Leeftijd stokken: tot 100 jaar.  
 Bewaren: 2-3 jaar.  
 Beste temperatuur: 12°-14°C.  
 Zuurgraad:  
 Restsuiker:  
 Droog extract:

Foto's kunnen afwijken (jaartal)