

ISIDORO POLENCIC



FISC Friulano

UVE - 100% Friulano

COLLOCAZIONE - Cormons, ai piedi del Monte Quarin, nella zona chiamata appunto "Fisc".

TIPO DI TERRENO - Marne e arenarie.

ESPOSIZIONE - Sud.

TENORE D'ALCOL - 14 % vol.

ESAME DEGUSTATIVO - È un vino importante, molto concentrato e strutturato, ottenuto da una bassa produzione per ceppo. Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati.

All'esame olfattivo si presenta fine, elegante con un profumo ampio: mela, pera, fiori di campo. Al palato risulta grasso, caldo, avvolgente ma anche equilibrato con una buona acidità che garantisce una giusta freschezza. Nel lungo finale è presente la tipica nota da mandorla del Tocai.

VENDEMMIA - Fine settembre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE - Macerazione di 24 ore a temperatura controllata a cui segue una pressatura soffice. Il mosto viene fatto fermentare in botti di rovere di Slavonia. Sempre in queste botti avviene poi la maturazione del vino per 6 mesi.

AFFINAMENTO - In bottiglia per 6 / 8 mesi.

NOTE - Il vigneto è giovane, con una densità di 7.500 ceppi per ettaro. La forma di allevamento è il guyot. Le barbatelle utilizzate in questo vigneto sono state ottenute propagando il materiale vegetativo di alcune piante di tocai prossime ai 100 anni di età. Due sono ancora presenti in questo vigneto.

Il terreno, l'esposizione e la collocazione del vigneto del Fisc sono estremamente favorevoli alla vite, fatto risaputo fin dal 1.700, visto che già tre secoli fa veniva coltivata su queste pendici.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 12 / 14°C