

ISIDORO POLENCIC



FRIULANO d.o.c. Collio

COLLOCAZIONE - Plessiva e Novali, in Comune di Cormons.

TIPO DI TERRENO - Marne, arenarie.

TENORE D'ALCOL - 13% vol.

ESAME DEGUSTATIVO - Il (Tocai) Friulano è un vino secco che all'esame olfattivo si presenta intenso e complesso. Il colore è giallo paglierino. Al palato risulta fine, con una buona acidità e una struttura importante.

Si adatta bene con antipasti, prosciutto in particolare, minestre leggere, pesce e carni bianche.

VENDEMMIA - Nella seconda metà di settembre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE - Macerazione a bassa temperatura delle uve per circa 12 ore, seguita da una pressatura soffice e l'avvio alla fermentazione che avviene a temperatura controllata.

AFFINAMENTO - 80% in serbatoi di acciaio e 20% in fusti di rovere.

NOTE - I vigneti hanno un'età compresa fra 20 e i 30 anni. La forma di allevamento è a doppio capovolto con una densità di circa 5.000 ceppi per ettaro e a guyot ove la densità raggiunge 8.000 ceppi per ettaro.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 12 / 14°C