

# ISIDORO POLENCIC



## **PICOLIT d.o.c. Collio**

COLLOCAZIONE - Ruttars in Comune di Dolegna del Collio.

TIPO DI TERRENO - Marne e arenarie.

TENORE D'ALCOL - 14,5% vol.

ESAME DEGUSTATIVO - Il Picolit ha un colore giallo paglierino, lievemente dorato. Le sensazioni all'olfatto sono di profumi di frutta candita, frutta secca e note di fiori di campo. In bocca entra dolce, grasso ed elegante con sapori di frutta candita, fichi, miele, con un finale lungo e persistente.

VENDEMMIA - A metà di ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE - Appassimento naturale delle uve sulla vite, fermentazione in presenza delle bucce per 48 ore, a cui segue una pressatura soffice, la fermentazione prosegue in fusti di rovere.

AFFINAMENTO - 8 mesi in botte di rovere, seguiti da quattro mesi in bottiglia.

NOTE - Il vigneto ha 8 anni. La forma di allevamento è a guyot con una densità di 8.000 piante per ettaro.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 12 / 14°C