

ISIDORO POLENCIC



SAUVIGNON d.o.c. Collio

COLLOCAZIONE - Plessiva, Cormons.

TIPO DI TERRENO - Marne prevalenti e arenarie.

TENORE D'ALCOL - 13% vol.

ESAME DEGUSTATIVO - Il colore è giallo paglierino.

Il profumo aromatico ricorda il peperone verde, la salvia, la foglia di pomodoro. Sapore asciutto, elegante.

Bevendolo fresco si esalta la giovinezza e il delicato aroma.

VENDEMMIA - Ai primi di settembre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE - Macerazione a freddo delle uve per circa 12 ore a cui segue una pressatura soffice e una fermentazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO - In serbatoi di acciaio.

NOTE - Il vigneto ha un'età circa di 15 anni.

La forma di allevamento è a guyot modificato con una densità d'impianto di 5.500 ceppi per ettaro.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 12 / 14°C