

Domaine Isodoro POLENCIC

Collio, Italie

ISIDORO
POLENCIC

Historique :

Le domaine est situé dans le nord-est de l'Italie, à Collio, près de la frontière Slovène.

C'est une région traditionnellement orientée vers la viticulture, bénie par la proximité de la mer et protégée par les montagnes.

Il bénéficie d'une mosaïque de terroirs et de microclimats.



FICHE TECHNIQUE

Domaine : Isidoro Polencic

Pinot Gris

Cépages : Pinot Gris

Terroir : Marne, grès.

Vinification:

- Méthodes de vinification traditionnelles de vin blanc.
- Vinification et élevage en cuves inox thermo-régulées.

Les vignes sont âgées de 5 à 25 ans avec une densité de 6200 pieds par hectares pour les vignes les plus âgées et 8000 pieds par hectares pour les plus jeunes.

Caractéristiques :

- Belle robe jaune brillante.
- Nez extraordinairement fruité, révélant des notes de poires et de pommes.
- Bouche riche et soyeuse, avec l'acidité et le corps en parfaite harmonie.

Conseils de dégustation

Bonne combinaison avec des hors-d'œuvre, soupes de poissons et plats de viandes blanches.
A déguster entre 10 et 12°C.



FICHE TECHNIQUE

Domaine : Isidoro Polencic

Oblin

Le nom de ce vin vient du nom du ruisseau qui coule entre ses vignes.

Cépages : Chardonnay, Ribolla Gialla, Sauvignon.

Terroir : Marne et grès.

Vinification :

- Après pressurage macération à froid pendant 12 heures.
- Fermentation et élevage durant environ 8 mois en barriques de chêne.

Les vignes sont âgées de 15 ans et ont une densité de 6000 pieds par hectares.

Caractéristiques :

- Belle robe jaune paille.
- Nez intense et raffiné, rappelant des notes agréables de café crème et de chocolat blanc.
- Bouche très fraîche, révélant l'acidité du Ribolla Gialla, avec une belle longueur et une belle harmonie en finale.

Conseils de dégustation :

Il pourra accompagner des plats de poisson, mais aussi des viandes blanches.

A déguster entre 10° et 12°C.

