

# Isidoro Polencic Ronco del Castelletto 2022



Unités : 12 bouteilles par caisse  
 Format : 750ml  
 Statut : Disponible

Pays	Italie
Producteur	Isidoro Polencic
Appellation	Frioul-Vénétie Julienne
Région	Frioul-Vénétie Julienne
Couleur	Blanc
Intensité	Moyenne
Temps de Garde	2-5 Ans
Encépagement	Chardonnay, Sauvignon Blanc & Friulano
Viticulture	Lutte Raisonnée
Vinification	Vendanges manuelles. Égrappage et une courte période de macération à froid de tous les raisins séparément à 8 ° C, suivie d'un pressage doux. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Après la fermentation, le vin est laissé sur ses lies pour 5 mois. Le vin en bouteille est vieilli dans des caves à vin à température contrôlée pendant au moins deux mois.
Sol	Marne, flysch de grès de l'époque éocène et argile.
Élevage	Sur ses lies pour 5 mois.
Âge moyen des vignes	15-30 ans.
Ce qui le rend unique	Le nez est très aromatique, élégant et persistant avec des notes de fleurs blanches et des notes de feuilles de buis et de tomates. En bouche, ce vin est sec, doux, bien équilibré avec une bonne acidité et longue finale minérale. Excellent à l'apéritif.