

La "Ponca" o "Marna", che caratterizza gran parte dei suoli del Collio, è derivata dai sedimenti oceanici di arenaria ed è ricchissima di minerali e nutrimenti per le nostre viti.



SCHEDA TECNICA

Colore

Colore giallo paglierino con riflessi luminosi e verdognoli, con la maturazione assume sfumature dorate.

Profumo

Caratterizzato da frutti tropicali, evidenti mango e ananas, mela, fiori d'acacia e crosta di pane con sottofondo agrumato; tipica e delicata è la pietra focaia.

Sapore

Fresco e persistente con una buona mineralità. Il retrogusto ci riserva una tipica e fine nota aromatica e sulfurea; la Fantazija di uve che lo compongono si equilibrano e danno spessore.

Tipologia produttiva

Raccolta manuale, diraspatura, macerazione pellicolare a 8°C, chiarifica statica, fermentazione con lieviti selezionati in inox. Mantenuto a lungo in bâtonnage.

Dati tecnici

Alcool 13,50% Vol.

Vigneti

Età media circa 30 anni, con forma di allevamento Guyot, semplice o doppio. Densità tra i 4000 e i 5000 ceppi ettaro.

Gestione del vigneto

Praticato il sovescio con leguminose e la gestione certificata SQNPI per la viticoltura sostenibile.

Terreni

Alternanza di Arenarie e Marne, stratificate, che nella nostra zona viene chiamata "Ponca", presenza di sedimenti argillosi nel fondovalle generati dalla erosione dei pendii. Notevole e unica la presenza di boschi ai lati del vigneto, con la creazione di particolari microclimi.

Vendemmia

Manuale nella prima decade di settembre.

Uvaggio

Cuvée di uve autoctone, selezionate in Polje.

Capacità evolutiva

Due anni di crescita, matura poi lentamente.

Formati

0,75 L - 1,5 L

Abbinamenti consigliati

La versatilità è una sua grande dote: si abbina a cibi di terra e di mare, ottimo al bicchiere e per la cucina vegetariana.

Servizio

6-8 °C

Indicazione in carta vini

POLJE - Fantazija Bianco Doc Collio, 2024

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	21	5	105	630