

Labuccia - Bianco (Macerato in anfora)

2020
Igt Venezia Giulia

Polje

La volontà di riscoprire i metodi tradizionali, la mission di offrire un vino affascinante, complesso, semplice nella sua naturalezza. Sperimentare le potenzialità dei vitigni e dei vigneti, ricercando un nuovo equilibrio tra vignaiolo e natura.



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo ambrato, luminoso.

Profumo

Intensa frutta candita, miele di tarassaco, fiori appassiti ed erbe aromatiche emergono in alternanza, rifondendosi e ricreando di continuo nuovi stimoli al naso.

Sapore

Pieno, ricco e complesso, con tannini presenti e delicati. Figlio del territorio, minerale, fresco, persistente e longevo.

Tipologia produttiva

Macerazione in anfora degli acini per circa 5 mesi, affinamento in tonneau di legno francese. Imbottigliamento avvenuto nella primavera 2022. Vengono limitate le solfitazioni e le lavorazioni sul vino.

Dati tecnici

Alcool 13,00% Vol.

Vigneti

...

Gestione del vigneto

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

Terreni

In Polje strati di arenarie si alternano alle marne costituendo un terreno detto "flysch di Cormons" o ponca. A elevata vocazione vitivinicola, è particolarmente soggetto a fenomeni di erosione tanto che per poter impiantare le vigne sui ciglioni collinari o ronchi, questi si sono dovuti terrazzare.

Vendemmia

Manuale, con cernita sulla singola pianta.

Uvaggio

Cuvée di uve bianche.

Capacità evolutiva

5-7 anni di crescita ed evoluzione, oltre 15 anni di durata e piacevolezza.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Vino da collezione, per momenti unici ed emozionali; pesce, crostacei e formaggi sono tra i migliori piatti che accompagna.

Servizio

8-10 ° C

Indicazione in carta vini

POLJE - Labuccia 2020 - Igt Friuli Venezia Giulia (macerato in anfora)

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	3	10	4	40	120