

Il Pinot Grigio Collio è il new entry della linea Polje. Complesso, fresco ed elegante con persistenti note minerali. È il vino ideale per regalare intense emozioni al palato. Facile da abbinare, è indicato per ogni occasione.



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino tenue.

Profumo

Una fragranza limpida e decisa ricorda la nocciola, floreale nelle note di camomilla e glicine lievemente aromatica nelle nuance di erbe di campo.

Sapore

La viva mineralità unita ad un sapore pieno e armonico, a riconferma dell'intramontabile classe di questo vino.

Tipologia produttiva

Viene vinificato in bianco: una prima macerazione a freddo è seguita da una pressatura soffice e da una decantazione statica dei mosti. Dopo la fermentazione a temperatura controllata viene mantenuto in contatto con i propri lieviti con periodici batonnage sino all'imbottigliamento.

Dati tecnici

Alcool 13,00% Vol.

Vigneti

Età media circa 30 anni, con forma di allevamento Guyot, semplice o doppio. Densità tra i 4000 e i 5000 ceppi ettaro. Filari ben esposti al sole e ventilati, vigneti curati manualmente dai nostri viticoltori.

Gestione del vigneto

Lavorazioni eseguite con rispetto per la vite e la Terra. Praticato il sovescio con leguminose e la gestione certificata 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

Inizio di settembre da un vigneto che ha raggiunto maturità produttiva.

Uvaggio

Pinot Grigio.

Capacità evolutiva

Ottimo e in crescita nei tre anni dalla vendemmia, riserva positive capacità di invecchiamento.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Carni bianche, zuppe di pesce e grigliate di crostacei trovano una combinazione eccellente con il Pinot Grigio Polje, nato per essere un vino equilibrato, secco e di grande personalità.

Servizio

Va servito fresco alla temperatura di 6-8°C.

Indicazione in carta vini

POLJE - Pinot Grigio 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