

Da un grappolo piccolo, ma estremamente esigente in quanto a condizioni colturali, nasce un vino che affida a conoscitori esperti il suo destino. L'uva va colta nel momento in cui le sue peculiari caratteristiche di acidità sono ancora integre.



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino tenue.

Profumo

Profumi intensi e varietali che in una sfumatura lievemente aromatica ricordano il frutto della passione, la pesca, la salvia e l'ortica.

Sapore

Al palato è fresco e ricco di corpo, con un retrogusto gradevole e lievemente vegetale, ha una persistenza elegante e fine.

Tipologia produttiva

Dopo la diraspatura avviene una parziale macerazione a freddo e successivamente una pressatura soffice. Fermenta a temperatura controllata e segue la sua evoluzione in botti di acciaio con periodici batonnage.

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 per 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 dall'erosione dei pendii. Noto e unico la presenza di boschi ai lati del vigneto, con la creazione di particolari microclimi.

Vendemmia

Manuale, nella seconda decade di settembre.

Uvaggio

Sauvignon.

Capacità evolutiva

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

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Eccezionale con antipasti e primi piatti gentilmente profumati e speziati. Esalta le sue doti anche in abbinamento ad aragoste, astici, piatti speziati o leggermente affumicati.

Servizio

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

Indicazione in carta vini

POLJE - Sauvignon 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