

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

The 'Ponca' or 'Marl', which characterizes much of the Collio soil, is derived from oceanic sandstone sediments and is extremely rich in minerals and nutrients for our vines.



DATA SHEET

Color

Straw yellow in color with bright greenish highlights, it takes on golden hues as it matures.

Nose

Characterized by tropical fruits, evident mango and pineapple, apple, acacia flowers and bread crust with a citrus undertone; typical and delicate is the flint.

Taste

Fresh and persistent with a good minerality. The aftertaste holds a typical fine aromatic and sulphureous note; the Fantazija of grapes that make it up are balanced and give depth.

Method of production

The grapes are hand-harvested, destemmed, and subjected to skin maceration at 8 °C, followed by static clarification and fermentation with selected yeasts in stainless steel. The wine is then aged for an extended period on the lees with bâtonnage.

Technical data

Alcool 13,50% Vol.

Vineyards

Average age around 30 years, with Guyot, single or double training system. Density between 4000 and 5000 vines per hectare.

Vineyards management

Green manure with leguminous plants and SQNPI-certified management for sustainable viticulture.

Terrain

Alternating sandstone and marlstone, stratified, which in our area is called 'Ponca', the presence of clay sediments in the valley bottom generated by slope erosion. Notable and unique is the presence of woods on the sides of the vineyard, creating particular microclimates.

Harvest

Manual in the first ten days of September.

Grape

Cuvee of indigenous grapes, selected in Polje.

Evolutionary capacity

Two years of growth, then matures slowly.

Formats

0,75 L - 1,5 L

Food matching

Versatility is one of its great gifts: it goes well with land and seafood, excellent by the glass and for vegetarian cuisine.

How to serve

6-8 °C

How to list on wine menu

POLJE - Fantazija White Doc Collio, 2022

Litres	Bottles x carton	Cartons x layer	N° of layers	Cartons x pallet	Bottles x pallet
0,75	6	21	5	105	630