

Viti nodose e contorte si esprimono in un vino armonico e raffinato la cui tipicità al palato si distingue in un leggero retrogusto di mandorla. Una simile leggerezza ben si combinava con il nome originario di questa uva "Tocai Friulano".



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino.

Profumo

Un primo impatto intenso, ampio, ricorda i fiori d'acacia con sottili note burrose e una lieve nuance agrumata.

Sapore

Nelle sue note è pieno e asciutto, fresco e caratterizzato da una buona acidità, lascia un peculiare retrogusto di mandorla, una caratteristica tipica della varietà di provenienza; la persistenza aromatica è intensa e soddisfacente.

Tipologia produttiva

Dopo la diraspatura, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e successiva evoluzione in botti d'acciaio.

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 dalla erosione dei pendii. Notevole e unica la presenza di boschi ai lati del vigneto, con la creazione di particolari microclimi.

Vendemmia

Manuale, nella terza decade di settembre.

Uvaggio

Friulano.

Capacità evolutiva

Ottimo e in crescita nei tre anni dalla vendemmia, riserva positive capacità di invecchiamento, tipiche del vitigno e segno della cura produttiva.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Ottimo in accompagnamento a risotti leggeri e i formaggi molli. Un'intensità e una delicatezza che a seconda del momento appagano il palato.

Servizio

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

Indicazione in carta vini

Polje - Friulano DOC Collio, 2025

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

Gnarled, twisted vines produce an harmonious and refined wine, whose typical character on the palate is highlighted by a subtle almond finish. This delicate profile was well aligned with the grape's original name "Tocai Friulano".



DATA SHEET

Color

Straw yellow.

Nose

An intense, broad first impact, recalls the flowers of acacia with subtle buttery notes and a slight citrus nuance.

Taste

In its notes it is full and dry, fresh and characterized by a good acidity, leaving a peculiar aftertaste of almond, a characteristic typical of the variety of origin; the aromatic persistence is intense and satisfying.

Method of production

After destemming, soft pressing, fermentation at controlled temperature and subsequent evolution in steel barrels.

Technical data

Alcool 13,00% Vol.

Vineyards

Average age about 30 years, with the form of breeding Guyot, simple or double. Density between 4000 and 5000 vines per hectare. Rows well exposed to the sun and ventilated, vineyards treated manually by our winemakers.

Vineyards management

Processing carried out with respect for the screw and for the Earth. Green manure with legumes and certified management for sustainable viticulture.

Terrain

Alternation of sandstone and marl, stratified, which in our area is called "Ponca", presence of clay sediments in the valley floor generated by erosion of the slopes. Remarkable and unique the presence of woods on the sides of the vineyard, with the creation of particular microclimates.

Harvest

Manual, in the third decade of September.

Grape

Friulano.

Evolutionary capacity

Excellent and growing in the three years since harvest, reserve positive aging capacity, typical of the grape and sign of productive care.

Formats

0,75 L

Food matching

Excellent with light risotto and soft cheeses. Intensity and delicacy that, depending on the moment, satisfy the palate.

How to serve

It should be served cool at 6-8 °C.

How to list on wine menu

POLJE - Friulano Doc Collio, 2025

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