

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

Vigneti con età media di circa 30 anni. Forma di allevamento a Guyot, semplice o doppio.

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 Bianco IGT Friuli Venezia Giulia, 2020

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

Labuccia - Bianco (Macerato in anfora)

2020
IGT Venezia Giulia

Polje

A commitment to rediscover traditional methods and a mission to produce a wine that is captivating and complex, yet simple in its natural expression. Exploring the potential of grape varieties and vineyards, seeking a new balance between winemaker and nature.



DATA SHEET

Color

Amber yellow, bright.

Nose

Intense candied fruit, dandelion honey, dried flowers and aromatic herbs emerge in alternation, constantly recasting and recreating new stimuli on the nose.

Taste

Full, rich and complex, with tannins present and delicate. Son of the soil, mineral, fresh, persistent and long-lived.

Method of production

Maceration of the grapes in amphora for about 5 months, ageing in oak. Sulphuration is limited and processing on the wine is eliminated.

Technical data

Alcool 13,00% Vol.

Vineyards

Vineyards with an average age of around 30 years. Trained using the Guyot system, either single or double.

Vineyards management

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

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, with individual plant sorting.

Grape

Blend of white grapes.

Evolutionary capacity

5-7 years of growth and evolution, over 15 years of durability and enjoyment.

Formats

0,75 L

Food matching

A collector's wine for unique and emotional moments; fish, shellfish and cheese among the best dishes it accompanies.

How to serve

8-10 ° C

How to list on wine menu

POLJE - Labuccia 2020 - IGT Friuli Venezia Giulia (macerate in amphora)

Litres	Bottles x carton	Cartons x layer	N° of layers	Cartons x pallet	Bottles x pallet
0,75	3	10	4	40	120