

Il Pinot Grigio esprime in Collio una delle sue massime espressioni qualitative, con peculiarità riconoscibili ed apprezzate. In Polje abbiamo voluto distribuire i vigneti in tre diverse esposizioni proprio per ottenere la nostra Identità.



SCHEDA TECNICA

Colore

Vinificato in bianco ha colore giallo paglierino con tenui riflessi dorati.

Profumo

Intenso, ampio fruttato, floreale, con nuance burrosa e leggermente tostata, piacevoli le note agrumate.

Sapore

Asciutto, fresco, assolutamente sapido, setoso e cremoso ma con nervo acido, teso, lungo.

Tipologia produttiva

Raccolta manuale, caricamento della pressa di uva intera, in alcune partite effettuiamo una macerazione pellicolare a 8°C e con protezione massima dalle ossidazioni. Segue la chiarifica statica, fermentazione con lieviti selezionati, parte in inox e parte in tonneau di rovere, dove avviene anche la fermentazione malolattica. Mantenuto in bâtonnage per 8 mesi, imbottigliamento a luglio 2022, 9 mesi minimi di affinamento in bottiglia.

Dati tecnici

Alcool 13,50% Vol.

Vigneti

Età media di 30 anni con esposizioni nord/sud est/ovest, un caratteristico vigneto di collina incastonato nel bosco con un suo microclima unico ed emozionante, allevamento a Guyot.

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 "flysch di Cormons" o ponca. A elevata vocazione vitivinicola per la presenza di calcare, insieme alle forti escursioni termiche, dona ai vini bianchi sapidità e mineralità: dal colore rossiccio per la presenza di ferro.

Vendemmia

Manuale nei giorni 6-10 e 16 di settembre.

Uvaggio

Pinot Grigio 100% di cloni.

Capacità evolutiva

Picco evolutivo 5 anni, qualitativamente si esprime oltre i 10 anni.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Antipasti e tartine anche con prosciutto, risotto ai funghi, pesci alla griglia e zuppe, carni bianche, verdure in varie preparazioni.

Servizio

8-10 °C

Indicazione in carta vini

Polje - Lavino Pinot Grigio DOC Collio, 2021

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	17	5	85	510

Pinot Grigio expresses one of its highest quality expressions in Collio, with recognizable and appreciated peculiarities. In Polje, we wanted to distribute the vineyards in three different exposures precisely to achieve our identity.



DATA SHEET

Color

White vinification has a straw-yellow color with faint golden reflections.

Nose

Intense, broad fruity, floral, with buttery and slightly toasted nuances, pleasant citrus notes.

Taste

Dry, fresh, absolutely savory, silky and creamy but with acid nerve, taut.

Method of production

Manual harvesting, loading of the whole grape press, in some batches we carry out a, pellicular maceration at 8°C with maximum protection from oxidation. This is followed by static clarification, fermentation with selected yeasts, part in stainless steel and part in oak tonneaux, where malolactic fermentation also takes place. Kept in bâtonnage for 8 months, bottling in July 2022, minimum 9 months of bottle ageing.

Technical data

Alcool 13,50% Vol.

Vineyards

Average vine age of 30 years with north/south and east/west exposures, a characteristic hillside vineyard nestled in the forest with its own unique microclimate, trained using the Guyot system.

Vineyards management

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

Terrain

In Polje, layers of sandstone alternate with marl, forming a soil known as the "flysch of Cormons" or ponca. Highly suited to viticulture due to its limestone content and strong temperature variations, it imparts sapidity and minerality to white wines, with a reddish color from the presence of iron.

Harvest

Manual on 6-10 and 16 September.

Grape

Pinot Grigio.

Evolutionary capacity

Evolutionary peak 5 years, qualitatively expressed over 10 years.

Formats

0,75 L

Food matching

Starters and canapés also with ham, mushroom risotto, grilled fish and soups, white meat, vegetables in various preparations.

How to serve

Serve at 8-10°C.

How to list on wine menu

POLJE - Lavino Pinot Grigio DOC Collio, 2021

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	17	5	85	510