

La fermentazione in bottiglia e la maturazione sui lieviti mantengono vivo il vino conferendo il tipico aspetto leggermente velato, zero zuccheri presenti, bassi tenori in solfiti, ridotte lavorazioni in cantina.



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino tenue.

Profumo

Fiore di tarassaco, leggero fieno sfalciato e tenui sentori di piccole susine selvatiche, con importante nota di lievito ancora fresco, che dà calore e tranquillità. Con la maturità compare una preziosa nota agrumata. Spuma vivace e cremosa.

Sapore

Fresco, scorrevole, divertente da assaporare, minerale e non banale come il territorio a cui nasce. Sapidità e complessità sono enfatizzate dal leggero rimescolamento del fondo che ciascuno può eseguire.

Tipologia produttiva

Viene prodotto secondo la tradizionale rifermentazione in bottiglia, senza filtrazione e senza sboccatura. Ripetuti remouage vengono effettuati durante la maturazione sui lieviti.

Dati tecnici

Alcool 12,00% Vol.

Residuo zuccherino: inferiore a 1 g/L

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

Le uve per il Lens maturano dalla seconda metà di settembre, per ultime rispetto alle restanti varietà dell'azienda, quando la rugiada mattutina bagna i frutti e le foglie e le giornate si accorciano. Vengono vendemmiate esclusivamente a mano per scegliere i grappoli migliori.

Uvaggio

Ribolla Gialla 100%.

Capacità evolutiva

Due anni di crescita, matura poi lentamente assumendo i piacevoli toni dei più blasonati rifermentati in bottiglia.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Absolutamente trasversale: dal sushi ai piatti di mare. Stimola la convivialità.

Servizio

6-8° C, non va caraffato, a piacere può essere versato limpido o delicatamente agitato capovolgendo la bottiglia.

Indicazione in carta vini

Polje - Lens Ribolla Gialla fermentata IGT Friuli Venezia, 2022

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	19	5	95	570

Lens - Semi Sparkling Ribolla Gialla

2022
IGT Friuli Venezia Giulia

Polje

Bottle fermentation and aging on the lees keep the wine lively, giving it the typical slightly hazy appearance; no residual sugar, low sulfite levels, and minimal cellar intervention.



DATA SHEET

Color

Pale straw yellow.

Profumo

Dandelion blossom, lightly mown hay and faint hints of small wild plums, with an important note of still-fresh yeast, giving warmth and tranquility. With maturity, a precious citrus note appears.

Taste

Fresh, smooth, fun to taste, mineral and not trivial as the territory where it was born. Savory and complexity are emphasized by the slight mixing of the bottom that each can perform.

Method of production

It is produced according to the traditional re-fermentation in the bottle, without filtration and without disgorging. Repeated remou age is carried out during maturation on the lees.

Technical data

Alcool 12,00% Vol.

Residual sugar: less than 1 g/L

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 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

The grapes for Lens ripen in the second half of September, last compared to the rest of the estate's varieties, when the morning dew wets the fruit and leave and the days become shorter. They are harvested exclusively by hand to select the best bunches.

Grape

Ribolla Gialla.

Evolutionary capacity

Two years of growth, then slowly maturing into the pleasant tones of the more noble bottle-fermented wines.

Formats

0,75 L

Food matching

Absolutely transversal, from sushi, to vegetables also battered, to seafood dishes. Stimulates conviviality.

How to serve

6-8° C, should not be decanted, can be poured clear or gently shaken by turning the bottle upside down.

How to list on wine menu

POLJE - Lens 2022 - Bottle-refermented Ribolla

Litres	Bottles x carton	Cartons x layer	N° of layers	Cartons x pallet	Bottles x pallet
0,75	6	19	5	95	570