

Applicare le migliori tecniche agronomiche ed enologiche sono per noi la sicurezza per presentare Lovian, un sauvignon unico, figlio del territorio di Polje, della sua conformazione e dell'esposizione del vigneto nel punto basso del Polje.



SCHEDA TECNICA

Colore

Colore giallo paglierino con sfumature tendenti al verde.

Profumo

Profumo caratterizzato da intense ed eleganti note vegetali e floreali quali salvia, peperone fresco, fiori d'acacia e pompelmo, sottile nota di vaniglia.

Sapore

Equilibrato e strutturato, con un buon equilibrio tra freschezza e sapidità.

Tipologia produttiva

Raccolta manuale, diraspatura, macerazione pellicolare a 8°C, chiarifica statica, fermentazione con lieviti selezionati, malolattica non svolta, 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 20 anni, sistema di allevamento Guyot e doppio capovolto (cappuccina), 5000 ceppi ettaro.

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 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 5 e 10 settembre, la differenza è dovuta alla diversa maturazione dei cloni e delle esposizioni dei vigneti.

Uvaggio

Sauvignon da cloni in maggior parte italiani e francesi in misura minore.

Capacità evolutiva

Picco evolutivo 5 anni, capacità di affinamento oltre 10 anni.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Accompagna ottimamente antipasti, risotti con erbe aromatiche, piatti a base di pesce ricchi ed aromatici, crostacei. Ottimo con cucina vegetariana ed etnica.

Servizio

8-10 °C

Indicazione in carta vini

Polje - Lovian Sauvignon 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

Applying the best agronomic and oenological techniques are for us the security to present Lovian, a unique sauvignon, son of the Polje terroir, its conformation and the exposure of the vineyard at the low point of the Polje.



DATA SHEET

Color

Straw yellow color with shades tending towards green.

Nose

Aroma characterized by intense and elegant vegetal and floral notes such as sage, fresh pepper, acacia flowers and grapefruit, subtle hint of vanilla.

Taste

Balanced and structured, with a good harmony between freshness and sapidity.

Method of production

Manual harvesting, destemming, pellicular maceration at 8°C, static clarification, fermentation with selected yeasts, no malolactic fermentation, bâtonnage for 8 months, bottling in July 2022, 9 months minimum bottle ageing.

Technical data

Alcool 13,50% Vol.

Vineyards

Average age 20 years, Guyot and double upside-down (cappuccina) training system, 5000 vines per hectare.

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 5 and 10 September, the difference is due to the different maturity of the clones and vineyard exposures.

Grape

Sauvignon from mostly Italian and to a lesser extent French clones.

Evolutionary capacity

Evolutionary peak 5 years, qualitatively expressed over 10 years.

Formats

0,75 L

Food matching

An excellent accompaniment to hors d'oeuvres, risottos with aromatic herbs, rich and aromatic fish dishes, shellfish. Excellent with vegetarian and ethnic cuisine.

How to serve

Serve at 8-10°C.

How to list on wine menu

POLJE - Lovian Sauvignon DOC Collio, 2021

Litres	Bottles x carton	Cartons x layer	N° of layers	Cartons x pallet	Bottles x pallet
0,75	6	17	5	85	510