

Il vitigno Pinot Bianco, particolarmente diffuso nelle più vocate e celebri zone viticole al mondo, ha trovato nei pendii di Polje, nel cuore del Collio una meravigliosa alchimia, permettendo di esprimere livelli di assoluto rilievo.



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino tenue, luminoso, con qualche sfumatura dorata in maturità.

Profumo

Intenso, ampio, fresco, con successioni di note floreali e fruttate di pesca bianca e pompelmo, note affumicate e spezie dolci di vaniglia e burro fuso.

Sapore

Ricco e setoso con una grande morbidezza e freschezza impreziosita da una decisa nota minerale e sulfurea che conferisce voluminosità e carattere in bocca. Finale elegante, avvolgente e pieno, di lunga persistenza con delicati ritorni sul frutto e sulle spezie.

Tipologia produttiva

Dopo la diraspatura avviene una parziale macerazione a freddo e successivamente una pressatura soffice. Fermenta a temperatura controllata e seguita la sua evoluzione in botti di acciaio con bâtonnage.

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 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

Manuale, nella prima quindicina di settembre.

Uvaggio

Pinot Bianco.

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

Ideale con antipasti leggeri e pesce. Eccellente vino da aperitivo, da provare anche con antipasti di pesce crudo, molluschi, oppure con risotti e pasta conditi con sughi leggeri.

Servizio

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

Indicazione in carta vini

POLJE - Pinot Bianco Doc Collio, 2024

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

Pinot Bianco

2024
Doc Collio

Polje

The Pinot Bianco vine, particularly widespread in the most suitable and famous wine-growing areas in the world, has found in the slopes of Polje, in the heart of the Collio a wonderful alchemy, allowing to express levels of absolute importance.



DATA SHEET

Color

Pale straw yellow, luminous, with some golden nuances when ripe.

Nose

Intense, ample, fresh, with successions of floral and fruity notes of white peach and grapefruit, smoky notes and sweet spices of vanilla.

Taste

Rich and silky with a great softness and freshness embellished by a strong mineral and sulphurous note that gives voluminous and character in the mouth. The finish is elegant, enveloping and full, with a long persistence with delicate returns to the fruit and spices.

Method of production

After destemming, the grapes undergo a partial cold maceration, followed by gentle pressing. Fermentation takes place at controlled temperature, and the wine is then aged in stainless steel barrels with bâtonnage.

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.

Vineyards management

Processing carried out with respect for the screw and for the Earth. Green manure with legumes and SQNPI 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 first fortnight of September.

Grape

Pinot Bianco.

Evolutionary capacity

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

Formats

0,75 L

Food matching

Ideal with light appetizers and fish. Excellent aperitif wine, to try with raw fish appetizers, shellfish, or with risotto and pasta seasoned.

How to serve

It should be served cool at 6-8 °C.

How to list on wine menu

POLJE - Pinot Bianco Doc Collio, 2024

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