

Il Pinot Grigio Collio è il new entry della linea Polje. Complesso, fresco ed elegante con persistenti note minerali. È il vino ideale per regalare intense emozioni al palato. Facile da abbinare, è indicato per ogni occasione.



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino tenue.

Profumo

Una fragranza limpida e decisa ricorda la nocciola, floreale nelle note di camomilla e glicine lievemente aromatica nelle nuance di erbe di campo.

Sapore

La viva mineralità unita ad un sapore pieno e armonico, a riconferma dell'intramontabile classe di questo vino.

Tipologia produttiva

Viene vinificato in bianco: una prima macerazione a freddo è seguita da una pressatura soffice e da una decantazione statica dei mosti. Dopo la fermentazione a temperatura controllata viene mantenuto in contatto con i propri lieviti con periodici bâtonnage sino all'imbottigliamento.

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 la Terra. Praticato il sovescio con leguminose e la gestione certificata 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

Inizio di settembre da un vigneto che ha raggiunto maturità produttiva.

Uvaggio

Pinot Grigio.

Capacità evolutiva

Ottimo e in crescita nei tre anni dalla vendemmia, riserva positive capacità di invecchiamento.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Carni bianche, zuppe di pesce e grigliate di crostacei trovano una combinazione eccellente con il Pinot Grigio Polje, nato per essere un vino equilibrato, secco e di grande personalità.

Servizio

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

Indicazione in carta vini

Polje - Pinot Grigio DOC Collio, 2025

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

Pinot Grigio Collio is the new entry of the Polje line. Complex, fresh and elegant with persistent mineral notes. It is the ideal wine to give intense emotions to the palate. Easy to combine, it is suitable for any occasion.



DATA SHEET

Color

Pale straw yellow color.

Nose

A clear and decisive fragrance recalls hazelnut, floral notes of chamomile and wisteria and slightly aromatic in the nuances of field herbs.

Taste

The lively minerality combined with a full and harmonious taste, confirming the timeless class of this wine.

Method of production

Is vinified in white: a first cold maceration is followed by a soft pressing and a static decantation of the must. After fermentation at a controlled temperature it is kept in contact with its yeasts with periodic bâtonnage until bottling.

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 by our winemakers.

Vineyards management

Processing carried out with respect for the screw and for the Earth. Green manure with legumes and 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

Early September from a vineyard that has reached an excellent productive maturity.

Grape

Pinot Grigio.

Evolutionary capacity

Excellent and growing in the three years since the harvest, positive reserve aging capacity.

Formats

0,75 L

Food matching

White meats, fish soups and grilled crustaceans find an excellent combination with Pinot Grigio Polje, born to be a balanced, dry and very personality wine.

How to serve

It should be served cool at 6-8 °C.

How to list on wine menu

POLJE - Pinot Grigio Doc Collio, 2025

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