

# Ribolla Spumante

s.a.  
Brut Nature

# Polje

*La Ribolla Gialla del Collio, celebre per la versatilità nella vinificazione, si presta alla presa di spuma mantenendo immutate le sue peculiari caratteristiche di sapidità ed esaltando la freschezza dei suoi sentori più spontanei.*



## SCHEDA TECNICA

### Colore

Giallo paglierino brillante.

### Profumo

Inizialmente floreale nelle note di fiori di campo, mediamente complesso grazie agli evidenti sentori di lieviti naturali e frutta gialla matura.

### Sapore

Come nell'inconfondibile stile di Polje la mineralità è evidente e ben calibrata, il perlage fine e piacevolmente cremoso. Persistente e profondo nella sua nota salmastra.

### Tipologia produttiva

Una soffice pressatura è seguita da una fermentazione del mosto a temperatura controllata. La successiva presa di spuma con metodo Charmat avviene con una permanenza sui lieviti in autoclave e successivo affinamento in bottiglia.

### Dati tecnici

Alcool 12,00% Vol.      Residuo zuccherino: inferiore a 3 gr/L

### Vigneti

Età media circa 15 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 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 decade di settembre.

### Uvaggio

Ribolla.

### Capacità evolutiva

Ottimo ed in crescita nei tre anni dalla vendemmia, e per questo tipo di vinificazione consigliamo un consumo entro tale periodo.

### Formati

0,75 L - 1,5 L

### Abbinamenti consigliati

Perfetto calice di benvenuto, si dimostra all'altezza di affiancare il pesce crudo, inclusi crostacei e molluschi.

### Servizio

Servito a temperatura di 6-8°C, preferibilmente nel secchiello con ghiaccio.

### Indicazione in carta vini

POLJE - Ribolla Spumante Brut nature

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	16	6	96	576

# Ribolla Spumante

s.a.  
Brut Nature

# Polje

*Ribolla Gialla del Collio, famous for its versatility in vinification, lends itself to foaming while maintaining its peculiar sapidity characteristics and enhancing the freshness of its more spontaneous scents: a pearl to which we combined the perlage of a long Charmat.*



## DATA SHEET

### Color

Bright straw yellow.

### Nose

Initially floral in the notes of wild flowers, on average complex thanks to the evident hints of natural yeasts and ripe yellow fruit.

### Taste

As in the unmistakable style of Polje the minerality is evident and well calibrated, the perlage fine and pleasantly creamy. Persistent and deep in its salty note.

### Method of production

Gentle pressing is followed by fermentation of the must at controlled temperature. Secondary fermentation via the Charmat method takes place with lees contact in the autoclave, followed by further ageing in the bottle.

### Technical data

Alcool 12,00% Vol.

Residual sugar: less than a 3 gr/L

### Vineyards

Average age about 15 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 vine 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

Manual, in the first ten days of September.

### Grape

Ribolla.

### Evolutionary capacity

Excellent and growing in the three years from harvest, and for this type of vinification we recommend a consumption within that period.

### Formats

0,75 L - 1,5 L

### Food matching

A perfect welcome glass, it proves to be up to the task of accompanying raw fish, including crustaceans and mollusks.

### How to serve

It should be served cool, at a temperature of 6-8 °C; preferably in a bucket with ice.

### How to list on wine menu

POLJE - Ribolla Spumante Brut nature

Litres	Bottle x carton	Cartons x layer	N° of layers	Cartons x pallet	Bottles x pallet
0,75	6	16	6	96	576