

Da un grappolo piccolo, ma estremamente esigente in quanto a condizioni colturali, nasce un vino che affida a conoscitori esperti il suo destino. L'uva va colta nel momento in cui le sue peculiari caratteristiche di acidità sono ancora integre.



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino tenue.

Profumo

Profumi intensi e varietali che in una sfumatura lievemente aromatica ricordano il frutto della passione, la pesca, la salvia e l'ortica.

Sapore

Al palato è fresco e ricco di corpo, con un retrogusto gradevole e lievemente vegetale, ha una persistenza elegante e fine.

Tipologia produttiva

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

Dati tecnici

Alcool 12,50% 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 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 dall'erosione dei pendii. Noto e unico la presenza di boschi ai lati del vigneto, con la creazione di particolari microclimi.

Vendemmia

Manuale, nella seconda decade di settembre.

Uvaggio

Sauvignon.

Capacità evolutiva

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

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Eccezionale con antipasti e primi piatti gentilmente profumati e speziati. Esalta le sue doti anche in abbinamento ad aragoste, astici, piatti speziati o leggermente affumicati.

Servizio

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

Indicazione in carta vini

Polje - Sauvignon 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

From a small cluster, but extremely demanding in terms of cultivation condition. Sauvignon grape should be harvested when its peculiar characteristics of acidity are still intact, but not such as to compromise a good success of wine.



DATA SHEET

Color

Pale straw yellow color.

Nose

Intense and varietal aromas that in a slightly aromatic nuance recall passion fruit, peach, sage and nettle.

Taste

The palate is fresh and rich in body, with a pleasant and slightly vegetal aftertaste, has an elegant and fine persistence.

Method of production

After destemming takes place a partial cold maceration and then a soft pressing. It ferments at a controlled temperature and follows its evolution in steel barrels with periodic bâtonnage.

Technical data

Alcool 12,50% 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

Manual in the second decade of September.

Grape

Sauvignon.

Evolutionary capacity

Excellent and growing in the three years since harvest, positive reserve aging capacity, assuming interesting mineral notes.

Formats

0,75 L

Food matching

Exceptional with appetizers and pasta dishes gently scented and spicy. It also enhances its qualities in combination with lobsters, lobsters, spicy or slightly smoked dishes.

How to serve

It should be served cool at 6-8 °C.

How to list on wine menu

POLJE - Sauvignon 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