

*Modernizzare e rispettare l'antico Vitigno Tocai  
Friulano, elevarlo con le nuove conoscenze,  
sapendo che è indubbiamente il figlio più fine  
ed elegante di questa terra, grande tra i bianchi d'Italia.*



## SCHEDA TECNICA

### Colore

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, con la maturazione assume sfumature dorate.

### Profumo

Profumo intenso, caratterizzato da un ventaglio aromatico in cui spiccano i fiori di campo e il fiore di mandorlo, con note di biancospino e camomilla. Avvertibile è la complessità di vaniglia e tostato dovuto alla fermentazione in legno, tipica la leggera nota di mandorla amara.

### Sapore

Gusto avvolgente, intenso, strutturato e raffinato, con un grande equilibrio fra struttura e acidità. Timbro fresco in gioventù, piacevole da sorseggiarlo.

### Tipologia produttiva

Raccolta manuale, diraspatura, macerazione pellicolare a 8°C, chiarifica statica, fermentazione con lieviti selezionati, parzialmente in inox ed in tonneau di rovere, dove avviene anche la fermentazione malolattica. Mantenuto in bâtonnage per 8 mesi, imbottigliamento a luglio 2022, 9 mesi minimi di affinamento in bottiglia.

### Dati tecnici

Alcool 14,00% Vol.

### Vigneti

Età di 50 anni, esposizione est ovest in pendio dolce, forma di allevamento doppio capovolto, resa contenuta.

### 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 "flesch di Cormons" o ponca. Elevata vocazione vitivinicola per la presenza di calcare, insieme alle forti escursioni termiche, dona ai vini bianchi sapidità e mineralità. Il colore è rossiccio per la presenza di ferro.

### Vendemmia

Manuale nei giorni 13-14 e 19 di settembre.

### Uvaggio

Friulano, che da ricerche genetiche si è scoperto sia il Sauvignonasse di origine francese, ed arrivato in Friuli nell'XI° secolo, dunque a ragione considerato "autoctono".

### Capacità evolutiva

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

### Formati

0,75 L

### Abbinamenti consigliati

Trova abbinamento perfetto con il prosciutto crudo del Friuli, con preparazione a base di verdure, frittate e pesce dal sapore deciso.

### Servizio

8-10 °C

### Indicazione in carta vini

POLJE - Valnoì Friulano 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

*Modernizing and respecting the ancient Tocai Friulano grape variety, elevating it with new knowledge, knowing that it is undoubtedly the finest and most elegant son of this land, great among the white wines of Italy.*



## DATA SHEET

### Color

Straw-yellow color with greenish highlights, taking on golden hues as it matures.

### Nose

Intense bouquet, characterized by an aromatic range in which wild flowers and almond blossom stand out, with notes of hawthorn and chamomile. Noticeable is the complexity of vanilla and toast due to the fermentation in wood, typical is the slight note of bitter almond

### Taste

Enveloping, intense, structured and refined taste, with a great balance between structure and acidity. Fresh stamp in youth, stimulates the pleasure of sipping it.

### 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 14,00% Vol.

### Vineyards

50 years old, east-west exposure on a gentle slope, double upside-down training system, yield limited.

### 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 13-14 and 19 September.

### Grape

Friulano, which genetic research has discovered is Sauvignonasse, of French origin, and arrived in Friuli in the 11th century, therefore rightly considered "autochthonous".

### Evolutionary capacity

Evolutionary peak 5 years, qualitatively expressed over 10 years.

### Formats

0,75 L

### Food matching

It goes perfectly with prosciutto crudo del Friuli, with vegetable preparations, omelets and strong-flavored fish.

### How to serve

Serve at 8-10°C.

### How to list on wine menu

POLJE - Valnoì Friulano 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