Fantazija

2025
DOC Collio

Polje

La "Ponca" o "Marna", che caratterizza gran parte dei suoli del Collio, è derivata dai sedimenti oceanici di arenaria ed è ricchissima di minerali e nutrimenti per le nostre viti.





SCHEDA TECNICA

COLORE: colore giallo paglierino con riflessi luminosi e verdognoli, con la maturazione assume sfumature dorate.

PROFUMO: caratterizzato frutta a polpa bianca, mela, accompagnati da note di fiori d'acacia e crosta di pane. Il profilo si completa con un delicato sottofondo agrumato e con la tipica nota marina.

SAPORE: fresco e persistente con una buona mineralità. Il retrogusto ci riserva una tipica e fine nota fruttata; Fantazija si caratterizza per sorso asciutto, morbido e cremoso .

TECNICA PRODUTTIVA: le uve, raccolte manualmente, vengono diraspate e sottoposte a decantazione statica. La fermentazione avviene in acciaio inox con lieviti selezionati, seguita da un prolungato affinamento con 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.

GESTIONE DEL VIGNETO: 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 dall'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: cuvée di uve autoctone, selezionate in Polje.

CAPACITÀ EVOLUTIVA: continua la sua evoluzione positiva nei primi due anni di affinamento in bottiglia. Consumo ottimale fino a 4-5 anni.

FORMATI: 0,75 L - 1,5 L

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: la versatilità è una sua grande dote: si abbina a cibi di terra e di mare, ottimo al bicchiere e per la cucina vegetariana.

SERVIZIO: va servito alla temperatura di 6-8°C.

INDICAZIONE IN CARTA VINI: Polje - Fantazija Bianco 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

Società Agricola Polje - Cormons (GO) | Distribuzione e Logistica: Il Filare srl • +39 0421 658718 • commerciale@ilfilare.eu

Fantazija

2025
DOC Collio

Polje

The "Ponca", or "marl", which characterises much of the Collio's soils, originated from marine sediments of sandstone and is exceptionally rich in minerals and nutrients that nourish our vines.





TECHNICAL SHEET

COLOUR: pale straw yellow with bright greenish highlights, developing golden hues with age.

AROMA: delicate aromas of white-fleshed fruit and apple, complemented by notes of acacia blossom and bread crust. The aromatic profile is completed by a subtle citrus undertone and a distinctive saline, maritime note.

PALATE: fresh and persistent, with a pleasant mineral character. The finish reveals a delicate, distinctive fruity note. Fantazija is characterised by a dry, soft and creamy palate.

WINEMAKING PROCESS: The grapes are hand-harvested, destemmed and gently settled by static clarification. Fermentation takes place in stainless steel tanks using selected yeasts, followed by extended ageing on the lees with regular bâtonnage.

TECHNICAL DATA: alcool 12,50% Vol.

VINEYARDS: average vine age of approximately 30 years trained using single or double Guyot systems. Planting density ranges from 4,000 to 5,000 vines per hectare.

VINEYARD MANAGEMENT: green manure with leguminous cover crops and certified SQNPI sustainable viticulture practices.

SOILS: alternating layers of sandstone and marl, known locally as "Ponca", with clay sediments in the valley floor formed by the erosion of the surrounding slopes. The vineyards are uniquely surrounded by extensive woodland, creating distinctive microclimates.

HARVEST: hand-harvested during the first ten days of September.

GRAPE VARIETIES: a cuvée of indigenous grape varieties selected in Polje.

AGEING POTENTIAL: continues to develop positively during the first two years of bottle ageing. Best enjoyed within 4–5 years of harvest.

BOTTLE SIZES: 0,75 L - 1,5 L

FOOD PAIRINGS: versatility is one of its greatest strengths: it pairs beautifully with both land- and sea-based dishes, is excellent by the glass and particularly well suited to vegetarian cuisine.

SERVING TEMPERATURE: best served at 6–8°C.

WINE LIST DESCRIPTION: Polje - Fantazija Bianco DOC Collio, 2025

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

Società Agricola Polje - Cormons (GO) | Distribuzione e Logistica: Il Filare srl • +39 0421 658718 • commerciale@ilfilare.eu