

*Viti nodose e contorte si esprimono in un vino armonico e raffinato la cui tipicità al palato si distingue in un leggero retrogusto di mandorla. Una simile leggerezza ben si combinava con il nome originario di questa uva "Tocai Friulano".*



## SCHEDA TECNICA

### Colore

Giallo paglierino.

### Profumo

Un primo impatto intenso, ampio, ricorda i fiori d'acacia con sottili note burrose e una lieve nuance agrumata.

### Sapore

Nelle sue note è pieno e asciutto, fresco e caratterizzato da una buona acidità, lascia un peculiare retrogusto di mandorla, una caratteristica tipica della varietà di provenienza; la persistenza aromatica è intensa e soddisfacente.

### Tipologia produttiva

Dopo la diraspatura, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e successiva evoluzione in botti d'acciaio.

### 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 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 terza decade di settembre.

### Uvaggio

Friulano.

### Capacità evolutiva

Ottimo e in crescita nei tre anni dalla vendemmia, riserva positive capacità di invecchiamento, tipiche del vitigno e segno della cura produttiva.

### Formati

0,75 L

### Abbinamenti consigliati

Ottimo in accompagnamento a risotti leggeri e i formaggi molli. Un'intensità e una delicatezza che a seconda del momento appagano il palato.

### Servizio

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

### Indicazione in carta vini

POLJE - Friulano Doc Collio, 2024

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