

Lens - Semi Sparkling Ribolla Gialla

2022
Igt Friuli Venezia Giulia

Polje

La fermentazione in bottiglia e la maturazione sui lieviti mantengono vivo il vino conferendo il tipico aspetto leggermente velato, zero zuccheri presenti, bassi tenori in solfiti, ridotte lavorazioni in cantina.



SCHEMA TECNICA

Colore

Giallo paglierino tenue.

Profumo

Fiore di tarassaco, leggero fieno sfalciato e tenui sentori di piccole susine selvatiche, con importante nota di lievito ancora fresco, che da calore e tranquillità. Con la maturità compare una preziosa nota agrumata. Spuma vivace e cremosa.

Sapore

Fresco, scorrevole, divertente da assaporare, minerale e non banale come il territorio a cui nasce. Sapidità e complessità sono enfatizzate dal leggero rimescolamento del fondo che ciascuno può eseguire.

Tipologia produttiva

Viene prodotto secondo la tradizionale rifermentazione in bottiglia, senza filtrazione e senza sboccatura. Ripetuti remouage vengono effettuati durante la maturazione sui lieviti.

Dati tecnici

Alcool 12,00% Vol. Residuo zuccherino: inferiore a 1 g/L

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 dalla erosione dei pendii. Notevole e unica la presenza di boschi ai lati del vigneto, con la creazione di particolari microclimi.

Vendemmia

Le uve per il Lens maturano dalla seconda metà di settembre, per ultime rispetto alle restanti varietà dell'azienda, quando la rugiada mattutina bagna i frutti e le foglie e le giornate si accorciano. Vengono vendemmiate esclusivamente a mano per scegliere i grappoli migliori.

Uvaggio

Ribolla Gialla 100%.

Capacità evolutiva

Due anni di crescita, matura poi lentamente assumendo i piacevoli toni dei più blasonati rifermentati in bottiglia.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Assolutamente trasversale: dal sushi ai piatti di mare. Stimola la convivialità.

Servizio

6-8° C, non va caraffato, a piacere può essere versato limpido o delicatamente agitato capovolgendo la bottiglia.

Indicazione in carta vini

POLJE - Lens 2022 - Ribolla rifermentata in bottiglia

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	19	5	95	570