

Il vitigno Pinot Bianco, particolarmente diffuso nelle più vocate e celebri zone viticole al mondo, ha trovato nei pendii di Polje, nel cuore del Collio una meravigliosa alchimia, permettendo di esprimere livelli di assoluto rilievo.



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino tenue, luminoso, con qualche sfumatura dorata in maturità.

Profumo

Intenso, ampio, fresco, con successioni di note floreali e fruttate di pesca bianca e pompelmo, note affumicate e spezie dolci di vaniglia e burro fuso.

Sapore

Ricco e setoso con una grande morbidezza e freschezza impreziosita da una decisa nota minerale e sulfurea che conferisce voluminosità e carattere in bocca. Finale elegante, avvolgente e pieno, di lunga persistenza con delicati ritorni sul frutto e sulle spezie.

Tipologia produttiva

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

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 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

Manuale, nella prima quindicina di settembre.

Uvaggio

Pinot Bianco.

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

Ideale con antipasti leggeri e pesce. Eccellente vino da aperitivo, da provare anche con antipasti di pesce crudo, molluschi, oppure con risotti e pasta conditi con sughi leggeri.

Servizio

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

Indicazione in carta vini

POLJE - Pinot Bianco 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 |