

*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