

POLJE

COLLIO DOC

FRIULANO

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 questo vino: "Tocai". Oggi, allo stesso modo, rappresenta il carattere di chi lo produce in questa terra, definendosi semplicemente: Friulano.



Colore *Giallo paglierino tenue.*

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

Gradazione 13% Vol.

Vendemmia Manuale, nella terza decade di settembre.

Varietà uve Friulano.

Formato 0,75 lt.

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 8°-10° C.

Come indicare nella lista vini Collio DOC Friulano, 2015, Polje.

