

# 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: "Tocal". 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, 2016, Polje.

