

Polje

COLLIO DOC PINOT GRIGIO

Il Pinot Grigio Collio è il new entry della linea Polje. Complesso, fresco ed elegante con persistenti note minerali. E' il vino ideale per regalare intense emozioni al palato. Facile da abbinare, è indicato per ogni occasione.



Colore *Giallo paglierino tenue.*

Profumo *Una fragranza limpida e decisa ricorda la nocciola, floreale nelle note di camomilla e glicine e lievemente aromatica nelle nuance di erbe di campo.*

Sapore *La viva mineralità unita ad un sapore pieno ed armonico, a riconferma dell'intramontabile classe di questo vino.*

Tipologia di produzione Viene vinificato in bianco: una prima macerazione a freddo è seguita da una pressatura soffice e una decantazione statica dei mosti. Dopo la fermentazione a temperatura controllata viene mantenuto in contatto con i propri lieviti con periodici batonnage sino all'imbottigliamento.

Gradazione 13% Vol.

Vendemmia Inizio di settembre da un vigneto che ha raggiunto un'ottima maturità produttiva.

Varietà uve Pinot Grigio.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Carni bianche, zuppe di pesce e grigliate di crostacei trovano una combinazione eccellente con il Pinot Grigio Polje, nato per essere un vino equilibrato, secco e di grande personalità.

Servizio Va servito fresco intorno agli 8-10°C.

Come indicare nella lista vini Pinot Grigio DOC Collio, 2016, Polje.

