

Polje

COLLIO DOC SAUVIGNON

Da un grappolo piccolo, ma estremamente esigente in quanto a condizioni colturali, nasce un vino che affida a conoscitori esperti il suo destino. L'uva Sauvignon va colta nel momento in cui le sue peculiari caratteristiche di acidità sono ancora integre, ma non tali da pregiudicare una buona riuscita del vino. Un'uva aromatica che fatta vino si fa riconoscere per i suoi aromi "insoliti", ma tipici.



Colore *Giallo paglierino tenue.*

Profumo *Profumi intensi e varietali che in una sfumatura lievemente aromatica ricordano il frutto della passione, la pesca, la salvia e l'ortica.*

Sapore *Al palato è fresco e ricco di corpo, con un retrogusto gradevole e lievemente vegetale, ha una persistenza elegante e fine.*

Tipologia di produzione 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 periodici battonage.

Gradazione 14% Vol.

Vendemmia Manuale nella seconda decade di settembre.

Varietà uve Sauvignon.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Eccezionale con antipasti e primi piatti gentilmente profumati e speziati. Esalta le sue doti anche in abbinamento ad aragoste, astici, piatti speziati o leggermente affumicati.

Servizio Va servito fresco alla temperatura di 8-10°C.

Come indicare nella lista vini Collio DOC Sauvignon, 2016, Polje.

