



# Macerato Poliedro



## POLIEDRO

Come i suoi sentori che sorprendono con molteplici sfaccettature. Colore ambrato, gusto pulito e intenso. Equilibrio, persistenza e complessità lo rendono un vino anche da meditazione. L'accostamento perfetto è con cibi dal sapore deciso, come il tartufo bianco, piatti speziati, fino ad arrivare alla pasticceria secca.

---

## POLIEDRO

Like its scent, it is surprisingly multi-facetted.

Amber colored, clean and intense taste  
Balanced, persistent and complex, it becomes a wine that you can relax with.  
A perfect pairing with robust flavors like white truffles and spicy plates.  
It's good also with pastries.

VITIGNO: 100% Bianca

ESPOSIZIONE: Sud e Nord

COMUNE DI UBICAZIONE VIGNETO: Sarezzano

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 2000

NUMERO DI CEPPI PER ETTARO: 4000

ALTITUDINE: m S.L.M. 260

NATURA DEL TERRENO: calcareo argilloso

VINIFICAZIONE: raccolta manuale dei grappoli migliori e  
a giusta maturazione verso la seconda decade di settembre;

diraspapigliatura soffice con successiva fermentazione  
sulle bucce in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

per 10-14 giorni a 18-20°C; con rimontaggi dolci

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: svolta in tonneaux

AFFINAMENTO: 8-12 mesi in tonneaux

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2-6 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C

---

GRAPE VARIETY: 100% White

EXPOSURE: South and North

VILLAGE: Sarezzano

TRAINING SISTEM: Guyot

YEAR OF PLANTING: 2000

PLANTS PER HECTARE: 4000

ALTITUDE: meters above sea level 260

SOIL COMPOSITION: Clay-Limestone

VINIFICATION: manual harvesting of the best bunches  
and correct maturation towards the second decade  
of September; vinification with destemming crush  
and maceration with skin contact in steel tanks  
with temperature controlled of 18-20°C for 10-14 days;  
with soft pumping over

MALO LACTIC FERMENTATION: carried out in tonneaux

AGING: 8-12 months in tonneaux

AGING IN BOTTLE : 2-6 months

SERVING TEMPERATURE: 14-16°C