

ISIDORO POLENCIC



OBLIN BLANC i.g.t. Venezia Giulia

COMPOSIZIONE - Uvaggio di Chardonnay, Ribolla Gialla e Sauvignon.

COLLOCAZIONE - Castelletto, Cormons.

TIPO DI TERRENO - Marne, argille.

TENORE D'ALCOL - 13,5% vol.

ESAME DEGUSTATIVO - Il colore è giallo paglierino, il profumo intenso, fine, elegante, persistente, ricorda una gradevole nota di caffè unita a panna, crema e cioccolata bianca. In bocca il vino conferma la composizione olfattiva ed esprime ricchezza e pastosità. Nel lungo retrogusto si manifesta molto piacevole la fresca acidità della Ribolla Gialla.

VENDEMMIA - Nella seconda metà di settembre.
Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE - Le uve vengono diraspate, macerate a freddo per 12 ore. Segue poi una pressatura soffice e fermentazione in fusti di rovere.

AFFINAMENTO - 8 mesi in botti di rovere, seguiti da un anno in bottiglia.

NOTE - Il vigneto ha un'età di circa 15 anni.
La forma di allevamento è a guyot con una densità di 6.000 ceppi per ettaro. Le uve dei vari vitigni vengono vendemmiate contemporaneamente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 12 / 14°C