

PLESSIVA

ISIDORO POLENCIC

IGT Venezia Giulia

Oblin Blanc



TIPO DI TERRENO

Marne e arenarie di origine eocenica meglio conosciute come "ponca", stratificatesi sotto i mari nel corso dei millenni, che conferisce ai nostri vini sapidità e mineralità uniche e tipiche del Collio.

VARIETÀ DELLE UVE

Cuveé delle migliori uve autoctone o internazionali.

DENOMINAZIONE

IGT Venezia Giulia.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Forma di allevamento prevalente è il guyot francese e monocabovolto con densità d'impianto da 4500 a 7500 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda metà di settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte tutte assieme e selezionate al massimo punto di maturazione, vengono lasciate a contatto con il mosto e solamente poi pressate sofficemente, il mosto fiore così ottenuto viene decantato per circa 12 ore. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione a temperatura controllata (16°-17C) che si protrae per circa 18-20giorni. La maturazione continua per alcuni mesi sui lieviti dove si effettuano lunghi batonnage allo scopo di aumentarne complessità, cremosità e vocazione all'invecchiamento. Si attenderà i mesi estivi per l'imbottigliamento.

COLORE

Colore paglierino splendente con piacevoli riflessi d'orati.

ALLA DEGUSTAZIONE

All'olfatto un vino molto elegante e raffinato. Prevengono sentori esotici e tropicali ben amalgamati con note di frutta matura, pesca bianca albicocca, burro fuso, vaniglia, pasticceria.

Al palato di netta corrispondenza olfattiva di presenta molto complesso, strutturato in armonia con L'acidità.

Senza mai risultare pesante chiude con estrema eleganza, cremosità e una piacevole nota minerale molto persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 C

POTENZIALE INVECCHIAMENTO

Anni 13-15