

OBIZZO

COSTA TOSCANA
Indicazione Geografica Tipica

VERMENTINO



PRODUKTIONSZONE

Obizzo wird aus Trauben der Weinberge von Donna Olimpia 1898 gewonnen. Die Rebberge liegen in Bolgheri (Livorno) in unmittelbarer Nähe der Tyrrhenischen Küste. Kontinentale Überschwemmungsepisoden haben den Boden mit sandig lehmigen Ablagerungen angereichert.

REBSORTEN

Vermentino.

HEKTARERTRAG

Circa 8.000 kg Trauben.

AUSBEUTE IN WEIN

Circa 70%, entsprechend 60 hl pro Hektar

WEINLESE

Die Ernte findet Mitte September statt. Die Trauben werden bei optimaler Reife gepflückt und sofort in Kisten à 20 kg, nach sorgfältiger Auswahl der Beeren, in den Weinkeller gebracht.

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Nach der Pressung der Trauben wird der Most bei 10 °C statisch dekantiert. Die alkoholische Fermentation findet mit Hilfe von ausgewählten Hefen bei 18-20 °C statt. Nach dem Abstechen lagert der Wein auf den Hefen für 5 Monate in grossen Bottichen, bevor er abgefüllt wird.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Strohgelb mit leuchtenden Reflexen. Intensive, saubere und fruchtige Duftnoten, von Zitrus, weissen Blüten und Honig. Der Gaumen ist voll und schmackhaft, harmonisch, mit lang anhaltenden und angenehmen Nachgeschmack.

NAMENSURSPRUNG

Obizzo war eine blonde Figur in der Göttlichen Komödie von Dante Alighieri.

