

VERMENTINO

TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica



ZONA DI PRODUZIONE

Obizzo è ottenuto da uve dei vigneti siti in Bolgheri (LI), posti sulla fascia costiera del Mare Tirreno, adagiati su un terreno sabbioso limoso formatosi in ambiente continentale, eolico, colluviale di esondazione.

VITIGNO

Vermentino.

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 8.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa del 70%, per una resa in vino di 60 hl per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione nel mese di settembre. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Dopo la pressatura il mosto ottenuto viene decantato staticamente a temperatura di 10 °C e fatto fermentare con lieviti selezionati a 18-20 °C, ultimata la fermentazione alcolica ed effettuata la sfeccatura il vino rimane ad affinare "sur lie" per 5 mesi in vasi vinari di acciaio inox prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore giallo paglierino scarico. Olfatto netto, ampio con note di agrumi, fiori bianchi e miele. Gusto armonico pieno e sapido con un retrogusto persistente e gradevole.

ORIGINE DEL NOME

Obizzo: era un personaggio biondo nella Divina Commedia di Dante Alighieri.