

VERMENTINO

COSTA TOSCANA
Indicación Geográfica Típica



ZONA DE PRODUCCIÓN

Obizzo se obtiene de uvas de los viñedos de Donna Olimpia 1898 situados en Bolgheri (LI), que se encuentran en la costa del mar Tirreno, en suelo franco arenoso formado en entorno continental, con impacto eólico y desbordamientos coluviales.

VIDUÑO

Vermentino 100%.

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA

En promedio 8.000 kg de uva.

RENDIMIENTO DE UVA EN VINO

Cerca del 70%, para un rendimiento de 60 hectólitros por hectárea.

COSECHA

La cosecha es en septiembre cuando la fruta está completamente madura. Las uvas son seleccionadas en el viñedo, para ser transportadas a la bodega de vinificación.



VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Después del prensado, el mosto se decanta estáticamente a una temperatura de 10 °C y se fermenta con levaduras seleccionadas a una temperatura de 18-20 °C. Una vez que la fermentación alcohólica y el trasiego han sido completados, el vino se deja afinar “sur lie” durante 5 meses en cubas de acero inoxidable antes de ser embotellado.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color amarillo pálido pajizo con reflejos verdosos. Olfato amplio y neto, con notas de frutos cítricos, flores blancas, caramelos y miel. Sabor lleno y armonioso con un postgusto afrutado y agradable.

ORIGEN DEL NOMBRE

Obizzo era un personaje rubio de la Divina Comedia de Dante Alighieri.

