

# VERMENTINO

COSTA TOSCANA  
Indicazione Geografica Tipica



## ZONE DE PRODUCTION

Obizzo est obtenu à partir des raisins des vignobles de Donna Olimpia 1898 à Bolgheri (LI). Le domaine est situé sur la côte de la mer Tyrrhénienne sur un sol sablonneux et limoneux, formé dans un milieu continental, éolien, colluvial d'inondation.

## CÉPAGES

Vermentino 100%.

## PRODUCTION PAR HECTARE

Environ 80 tonnes de raisins.

## RENDEMENT EN VIN

Environ 70%, pour un rendement de 50 hl par hectare.

## VENDANGE

La vendange a lieu au mois de Septembre. Après une sélection rigoureuse sur la vigne, les raisins sont portés en cave pour la vinification immédiate.



## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Après le pressurage, le moût est décanté statiquement à 10 °C et fermenté avec des levures sélectionnées à une température de 18-20 °C. Quand la fermentation alcoolique et le soutirage du vin sont réalisés, le vin reste à affiner "sur lie" pour 5 mois en cuves inox avant la mise en bouteille.

## CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

La couleur est jaune paille pâle avec des légères reflets vert. Le nez est net, ample avec des notes d'agrumes, de fleurs blanches et de miel. Goût harmonieux, plein et minéral avec un arrière-goût persistant et agréable.

## ORIGINE DU NOM

Nom utilisé en Toscane entre les siècles XI et XIV.

