

# Polsat

Gusto complesso ed elegante, dal profumo penetrante, intenso e multi sfaccettato. Perfetto con crostacei, ostriche, caviale di pesce.  
Taste complex and elegant. Aroma penetrating, intense and multifaceted. Perfect with crustaceans, oysters, caviar.



**Vitigno:** Polsat

**Denominazione:** I.G.T Venezia Giulia

**Varietà d'uva:** Bianco IGT

**Allevamento:** Guyot

**Metodi di difesa:** lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato

**Vendemmia:** ultima decade di settembre

**Vinificazione:** l'uva viene delicatamente diraspata e lasciata macerare per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

**Affinamento:** a fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nelle piccole botti di rovere per un periodo di circa dodici mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termo condizionati.

## NOTE SENSORIALI

**Colore:** giallo luminoso di buona profondità  
**Profumo:** penetrante, intenso e multi sfaccettato. Le raffinate note cremose di vaniglia, crema pasticciera, mandorla dolce e nocciola, sono impreziosite da sensazioni balsamiche e fruttate.

**Gusto:** complesso ed elegante. Attacco morbido con vivace vena acida. Ricchezza di sensazioni al palato che richiamano i profumi. Finale pieno e grande la persistenza.

**Abbinamenti:** Crostacei, ostriche, caviale di pesce, si abbina perfettamente anche con verdure e carni leggere, con condimenti delicati pur se ricchi.

**Servire a:** 13-16° C

**Varietal:** Polsat

**Appellation:** I.G.T Venezia Giulia

**Grape variety:** Bianco IGT

**Training system:** Guyot

**Pest management:** integrated pest control with controlled environmental impact

**Harvest time:** last ten days of September

**Vinification:** the grapes are gently destemmed and left to macerate for a short period. Then it is softly pressed and the resulting must is clarified. The must then ferments at a controlled temperature in stainless steel vats.

**Ageing:** at the end of fermentation the wine is kept on the lees in small oak barrels for a period of about twelve months. The bottled wine is normally stored in temperature-controlled rooms.

## SENSORY NOTES

**Colour:** bright yellow with good depth

**Aroma:** penetrating, intense and multifaceted. The refined creamy notes of vanilla, custard, sweet almond and hazelnut are enhanced by balsamic and fruity notes.

**Taste:** complex and elegant. Soft base with a lively acidic flavour. A wealth of flavours on the palate that evokes the aromas. Full and great longevity in the finish.

**Pairings:** crustaceans, oysters, caviar, it also goes perfectly with vegetables and light meats, with delicate yet rich seasonings.

**Serving temperature:** 13-16° C



BACCICHETTO  
UMBERTO

Umberto Baccichetto & C.s.s. Via Lignano, 46 33050 Precenico (UD)  
T. +39 0431 58208 [www.vinibaccichetto.it](http://www.vinibaccichetto.it) [info@vini-umbertobaccichetto.it](mailto:info@vini-umbertobaccichetto.it)