

Polsat

Gusto complesso ed elegante, dal profumo penetrante, intenso e multi sfaccettato. Perfetto con crostacei, ostriche, caviale di pesce.
Complex and elegant taste. Penetrating aroma, 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