

# ISIDORO POLENCIC



## **OBLIN ROS i.g.t. Venezia Giulia**

COMPOSIZIONE - Cabernet Sauvignon e Merlot.

COLLOCAZIONE - Castelletto di Cormons e Mossa.

TIPO DI TERRENO - Ghiaioso per il Cabernet Sauvignon e marnoso-argilloso per il Merlot.

TENORE D'ALCOL - 13,5% vol.

ESAME DEGUSTATIVO - Ha colore rubino intenso, con leggeri riflessi granati. Il profumo è intenso e speziato con sentori di ribes nero, ciliegia, cuoio e liquirizia. In bocca si presenta rotondo, pastoso, con note di legno e liquirizia che si manifestano nel lungo finale.

VENDEMMIA - A metà di ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE - In rosso, con macerazione di circa 20 giorni.

AFFINAMENTO - In barrique e botti di rovere per circa 24 mesi, seguiti da un anno in bottiglia.

NOTE - Si riservano a questo vino esclusivamente le migliori uve delle migliori annate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 16 / 18°C