



### L'illustrazione The Illustration



#### Ritratto di Roberto De Nicolò – 1964

Nelle scelte che ci hanno fatto crescere, ritroviamo tutta la forza del nostro fare, la dolcezza di un vino complesso, cremoso e multi sfaccettato. Elegante e vivace, il nostro Polsat si abbina perfettamente a condimenti delicati ma preziosi, come crostacei, ostriche e caviale di pesce.

#### Portrait of Roberto De Nicolò – 1964

All the strength of our work can be found in the choices that have made us grow, the sweetness of a complex, velvety, multi-faceted wine. Elegant and lively, our Polsat pairs perfectly with delicate but precious condiments, such as shellfish, oysters and fish caviar.

Scopri gli altri vini del mondo Famiglia  
Discover the other wines of the "Famiglia" world  
Schioppettino • Arc di San Marc • Radixuva • Ribolla Spumante

# B & F

## BERTO & FIORELLA

BACCICHETTO

## Polsat

Famiglia

### SCHEDA TECNICA

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

**Varietà d'uva:** Bianco IGT

**Sistema di allevamento:** Guyot bilaterale

**Metodi di difesa:** Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato.

**Epoca di 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. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati.

### 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.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

13 – 16° C

### DATA SHEET

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

**Grape variety:** Bianco IGT

**Training system:** Bilateral Guyot

**Pest management:** Integrated pest control with controlled environmental impact.

**Harvest time:** Last ten days of September.

**Vinification:** The grapes are delicately destemmed and left to macerate for a short period. Next they are gently 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. The bottled wine is normally stored in temperature-controlled rooms.

### SENSORY NOTES

**Colour:** Bright yellow with good depth

**Aroma:** Penetrating, intense and nuanced. 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 sensations on the palate that evoke the aromas. Full, great longevity in the finish.

### PAIRINGS

Shellfish, oysters, caviar; it also goes perfectly with vegetables and light meats, with delicate yet rich seasonings.

### SERVING TEMPERATURE

13-16° C