



TENUTA
ENZA LA FAUCI



OBLÌ

Faro DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

Nome del vino: Oblì

Classificazione: Faro – denominazione di origine controllata

Regione di produzione: Sicilia

Vigneto: C.da Mezzana – Messina

Tipologia del terreno: Argilloso calcareo con presenza di mica dorata

Uve selezionate: 60% Nerello Mascalese 15% Nerello Cappuccio 15% Nocera 10% Nero D'Avola

Sistema di allevamento: Cordon Royat

Densità d'impianto: 5000 piante per ettaro

Vendemmie: varietali separate effettuate tra la fine di agosto e la metà di ottobre

Raccolta delle uve: manuale in cassette da 10 kg. cadauna

Vinificazione: le uve vengono vinificate singolarmente con macerazione del mosto in presenza delle bucce per 10 giorni, senza lieviti aggiunti e con impiego di solfiti ridotto al minimo

Maturazione: in barriques usate per 18 mesi

Affinamento: in bottiglia per 6/9 mesi

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei e rosso granato

Odore: etereo, floreale, intenso, ampio con sfumature di prugna, more, spezie e legno nobile

Sapore: ben strutturato ed armonico, persistente al gusto, leggermente sapido, giustamente tannico

Temperatura di servizio: 18° C, avendo cura di servirlo in ampi calici da vino rosso di corpo

Modo di conservazione: tenere la bottiglia in posizione orizzontale ed in ambiente ben fresco a temperatura costante non superiore ai 18° C

Abbinamenti: con carni rosse o bianche. Ottimo su preparazioni a base di pesce, quali ghiotta di pesce spada, zuppa di pesce, cernia al forno. Ben si abbina alle degustazioni di formaggi di media stagionatura e di salumi.