



COLLIO SAUVIGNON RISERVA

Bezeichnung
Collio

Lage der Weinberge
Russiz Superiore, Capriva del Friuli

Rebsorte
Sauvignon

Boden
Hügelig. Er entstand im Eozän und besteht aus einer Abfolge von Mergeln (Schluffen und kalkhaltigen Tonen) und Sandsteinen (zementierte Sande). Er ist undurchlässig, so dass Oberflächenwasser abfließt und der Boden erodiert.

Erziehungsform
Guyot

Erntemethode
Von Hand

Weinbereitung
Nach der Ernte werden die zu 5% überreifen Trauben von den Stielen getrennt. Der Saft und das Fruchtfleisch werden kalt eingemaischt und anschließend durch sanftes Pressen von den Schalen getrennt. 30 % des Mostes werden im Eichenfass vergoren, die restlichen 70 % imahltank. Anschließend ruht der Wein etwa drei Jahre auf der Hefe und ein Jahr in der Flasche.

Eigenschaften
Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Das Bouquet zeichnet sich durch intensive und elegante pflanzliche und würzige Noten von Salbei und Thymian aus, bereichert durch Aromen von Pfirsich und Aprikose. Strukturierter und weicher Geschmack mit einem guten Gleichgewicht zwischen Frische und Würze.

Flaschenformat
0,75 l - 1,5 l - 3,0 l

