

RUSSIZ SUPERIORE



COLLIO BIANCO COL DISÒRE

Наименование

Коллио

Расположение виноградников

Руссиц Супериоре, Каприва-дель-Фриули

Сорт винограда

Пино Бьянко (Pinot Bianco), Фриулано (Friulano), Совиньон (Sauvignon), Риболла Джалла (Ribolla Gialla)

Местность

Холмистая. Образовавшаяся в эпоху эоцена, она представляет собой чередование мергелей (алевролитов и известняковых глин) и песчаников (сцементированных песков). Водонепроницаемая, она вызывает поверхностный поток воды с последующей эрозионностью почвы.

Система возделывания

Guyot (Гюйо)

Способ производства

Ручной сбор

Способ производства

После сбора ягоды, частично переспевший виноград, отделяют от плодоножки. Сок и мякоть проходят холодную мацерацию, затем легкое прессование, позволяющее отделить кожицу. Ферментация осуществляется в дубовых бочках. Полученное вино в течение примерно двенадцати месяцев подвергается брожению, и в течение одного года выдерживается в бутылке.

Дегустационные характеристики

Насыщенный соломенно-желтый цвет с золотыми отблесками. Элегантный аромат цветов акации и грейпфрута, обогащенный овощной базой и приятными сладкими нотками. Мягкий и обволакивающий вкус с хорошим балансом вкусового букета и свежести. Очень долгое послевкусие с теплыми и миндальными нотами.

Формат бутылок

0,75 л - 1,5 л - 3,0 л

