



COLLIO ROSSO CARANTAN

Наименование
Коллио

Расположение виноградников
В коммунах Каприва-дель-Фриули (Capriva del Friuli) и Кормонс (Cormòns)

Сорт винограда
Мерло (Merlot), Каберне Фран (Cabernet Franc) и Каберне Совиньон (Cabernet Sauvignon)

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

Система возделывания
Guyot (Гюйо)

Способ производства
Ручной сбор

Способ производства
После сбора урожая виноград отделенный от плодоножек, помещают для мацерации в стальные баки на различное время в зависимости от года сбора урожая. Затем вино выдерживается в течение 18- 20 месяцев в дубовых бочках, и около года - в бутылке.

Дегустационные характеристики
Насыщенный красный цвет с гранатовыми отблесками. Обволакивающий, элегантный и сложный аромат, в котором выделяются оттенки малины, обогащенные нежными пряными нотами. Структурированный вкус, который подтверждает и раскрывает все ощущения, воспринимаемые обонянием.

Формат бутылок
0,75 л - 1,5 л

