



# COLLIO CABERNET SAUVIGNON

## MARNASCO

Наименование  
Коллио

Расположение виноградников  
В коммунах Сан Флориано (San Floriano) и Кормонс (Cormòns)

Сорт винограда  
Каберне Совиньон (Cabernet Sauvignon)

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 урожая виноград отделяется от плодоножек, помещают для мацерации в стальные баки на различное время в зависимости от года сбора урожая. Затем вино выдерживается в течение примерно двенадцати месяцев в дубовых бочках, и шесть месяцев - в бутылке.

Дегустационные характеристики  
Интенсивный рубиново-красный цвет с яркими оттенками. Элегантный и сложный букет с оттенками аромата красных ягод. В послевкусии ощущается оттенок какао и грецкого ореха. Структурированный, мягкий, полный и фруктовый вкус.

Формат бутылок  
0,375 л - 0,75 л

