



COLLIO MERLOT VARNERI

Наименование
Коллио

Расположение виноградников
В коммунах Фарра д-Изонцо (Farra d'Isonzo), Сан Флориано (San Floriano) и Кормонс (Cormòns)

Сорт винограда
Мерло (Merlot)

Местность
Холмистая. Образовавшаяся в эпоху эоцена, она представляет собой чередование мергелей (алевролитов и известняковых глин) и песчаников (цементированных песков). Водонепроницаемая, она вызывает поверхностный поток воды с последующей эрозией 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 примерно двенадцати месяцев в дубовых бочках, и около шести месяцев - в бутылке.

Дегустационные характеристики
Насыщенный красный цвет с легкими гранатовыми оттенками. Свежий и фруктовый букет с ароматами, напоминающими варенье из лесных ягод и вишневку. Приятный и сбалансированный вкус, который идеально отражает нотки, воспринимаемые обонянием.

Формат бутылок
0,75 л

