



COLLIO PINOT GRIGIO MONGRIS

Наименование
Коллио

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

Сорт винограда
Пино Гриджо (Pinot Grigio)

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 отделяют из плодоножки. Сок и мякоть проходят холодную мацерацию, затем легкое прессование, позволяющее отделить кожицу. Далее следует ферментация в стальных резервуарах. Вино в течение примерно шести месяцев подвергается брожению, и несколько месяцев выдерживается в бутылках.

Дегустационные характеристики
Золотисто-желтый цвет с медными оттенками. В аромате ярко выражены оттенки цветов акации, раkitника и яблока. Элегантный и фруктовый, насыщенный и хорошо структурированный вкус. Стойкое послевкусие.

Гастрономические сочетания
Рыба тушеная, жареные во фритюре морепродукты, овощи в кляре, тыквенные равиоли.

Формат бутылок
0,375 л - 0,75 л - 1,5 л

