

RUSSIZ SUPERIORE



COLLIO RIBOLLA GIALLA

Bezeichnung
Collio

Lage der Weinberge
Russiz Superiore, Capriva del Friuli

Rebsorte
100% Ribolla Gialla

Boden
Hügelig. Er entstand im Eozän und besteht aus einer Abfolge von Mergeln (Schluffen und kalkhaltigen Tonen) und Sandsteinen (zementierte Sande). Er ist undurchlässig, so dass Oberflächenwasser abfließt und der Boden erodiert.

Erziehungsform
Guyot

Erntemethode
Von Hand

Weinbereitung
Die spät geernteten Trauben werden kontrolliert bei einer Temperatur von einem Tag mazeriert. Es folgt die langsame Pressung und die Fermentation, die hauptsächlich in Stahl durchgeführt wird. Nach den ersten 3-4 Tagen der Fermentation wird 20% der Gesamtmasse in 3 hl Slawonische Eichenfässer überführt, wo der Prozess fortgesetzt wird. Für beide Massen wird häufiges Battonage durchgeführt, um den festen Teil in der Schwebe zu halten und im Laufe der Zeit vertikale und salzige Elemente in den Wein zu mischen.

Eigenschaften
Die Farbe ist strohgelb mit reifen Reflexen. Die Aromen, harmonisiert durch einen Hauch von Holz, reichen von tropischen Noten bis hin zu sauren Früchten wie Mandarinen und Zitrusfruchtpüree. Hinzu kommen Anklänge von gewürztem Rauch, gerösteten Nüssen und Rosmarin. Der Geschmack behält eine gewisse Frische, aber seine Zentralität führt zu einem salzigen und würzigen Ton. Seine gustatorische Persistenz bringt kreidige Noten hervor, die durch die Kombination von Tannin und Säure entstehen.

Flaschenformat
0,75 l

