



COLLIO SAUVIGNON RISERVA

Denominación
Collio

Ubicación de los viñedos
Russiz Superiore, Capriva del Friuli

Composición varietal
Sauvignon

Terreno
Colina. Formado durante el Eoceno, presenta una alternancia de margas (limos y arcillas calizas) y areniscas (arenas cementadas). Impermeable, provoca el deslizamiento del flujo superficial de agua con la consiguiente erosionabilidad del suelo.

Sistema de conducción
Guyot

Modo de recolección
Manual

Vinificación
Después de la cosecha las uvas, un 5% de ellas sobremaduras, se separan del raspón. El jugo y la pulpa pasan por una maceración en frío, luego un ligero prensado que permite la separación de las pieles. El 30% del mosto se fermenta en barricas de roble, el 70% restante en tinas de acero. El vino se deja reposar unos tres años sobre lías y un año en botella.

Características
Color amarillo pajizo con matices dorados. Aroma caracterizado por intensas y elegantes notas vegetales y especiadas de salvia y tomillo, enriquecido por fragancias de melocotón y albaricoque. Sabor estructurado y suave con un buen equilibrio entre frescor y sapidez.

Formato de botellas
0,75 l - 1,5 l - 3,0 l

