

RUSSIZ SUPERIORE



VERDUZZO FRIULANO

Наименование

IGT (категория типичности по географическому признаку) Venezia Giulia

Расположение виноградников

Руссиц Супериоре, Каприва-дель-Фриули

Сорт винограда

Вердуццо Фриулано (Verduzzo Friulano)

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)

Метод сбора

Ручной сбор

Способ производства

После сбора ягоды отделяют от плодоножки. Сок и мякоть проходят холодную мацерацию, затем легкое прессование, позволяющее отделить кожицу. Сусло оставляют бродить в стальных резервуарах. Затем вино в течение примерно двенадцати месяцев подвергается брожению, и не менее года выдерживается в бутылке.

Дегустационные характеристики

Насыщенный желтый цвет с янтарными оттенками. Интенсивный, приятный аромат с выраженными нотками меда, конфитюра из айвы и абрикоса, продолжающимися на едва заметной основе вкуса сливочного масла. Обволакивающий вкус с характерными сладкими нотками, подтверждающими воспринимаемые ароматы и дополняются ощущениями глазированных каштанов. Долгое и очень стойкое послевкусие.

Формат бутылок

0,50 л

