

RUSSIZ SUPERIORE



IGT HORUS

Наименование

IGT (категория типичности по географическому признаку)
Venezia Giulia

Расположение виноградников

Руссиц Супериоре, Каприва-дель-Фриули

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 от плодоножки. Сок и мякоть проходят холодную мацерацию, затем легкое прессование, позволяющее отделить кожицу. Сусло оставляют бродить в дубовых бочках примерно на 30 дней. Затем вино в течение примерно тридцати шести месяцев подвергается брожению, и не менее года выдерживается в бутылке.

Дегустационные характеристики

Яркий желтый цвет с золотистыми оттенками. Интенсивный и приятный аромат с нотками каштана и меда, варенья из айвы и абрикоса. Обволакивающий вкус со сладкими нотками цукатов и кураги. Долгое и очень стойкое послевкусие.

Формат бутылок

0,375 л

