



COLLIO CABERNET FRANC

Наименование
Коллио

Расположение виноградников
Руссиц Супериоре, Каприва-дель-Фриули

Сорт винограда
Каберне Фран (Cabernet Franc)

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 винограда подвергаются холодной мацерации, а затем легкому прессованию, которое позволяет отделить кожицу. Затем вино выдерживается в течение двенадцати месяцев в дубовых бочках и около шести месяцев выдерживается в бутылке.

Дегустационные характеристики

Яркий рубиново-красный цвет. Интенсивный и элегантный аромат, в котором сливаются фруктовые и овощные оттенки. Обонятельный диапазон варьируется от аромата красных ягод, таких как вишня, ежевика и черная смородина, до овощных перца. Богатый, обильный и приятный вкус с хорошим балансом между свежестью и мягкостью.

Формат бутылок
0,75 л - 1,5 л

