

RUSSIZ SUPERIORE



COLLIO SAUVIGNON RISERVA

Наименование

Коллио

Расположение виноградников

Руссиц Супериоре, Каприва-дель-Фриули

Сорт винограда

Совиньон (Sauvignon)

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 эрозией почвы.

Система возделывания

Guyot (Гюйо)

Способ производства

Ручной сбор

Способ производства

После сбора 5% переспевшего винограда его отделяют от плодоножки. Сок и мякоть проходят холодную мацерацию, затем легкое прессование, позволяющее отделить кожицу. 30% сусла ферментируется в дубовых бочках, остальные 70% - в стальных резервуарах. Вино в течение примерно трех лет подвергается брожению, и один год выдерживается в бутылке.

Дегустационные характеристики

Соломенно-желтый цвет с золотистыми оттенками. Аромат характеризуется интенсивными и элегантными растительными и пряными нотами шалфея и тимьяна, обогащенными ароматами персика и абрикоса. Структурированный и мягкий вкус с хорошим балансом свежести и вкусового букета.

Формат бутылок

0,75 л - 1,5 л - 3,0 л

