



COLLIO PINOT BIANCO RISERVA



Наименование
Коллио

Расположение Виноградников
Руссиц Супериоре, Каприва-дель-Фриули

Сорт винограда
Пино Бьянко (Pinot Bianco)

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
Guoyot (Гюйот)

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. Ферментация и созревание производится в дубовых бочках. Полученное вино в течение примерно трех лет подвергается брожению, и один год выдерживается в бутылке.

Дегустационные характеристики
Насыщенный соломенно-желтый цвет с золотисто-зелеными отблесками. Элегантный аромат спелого яблока и цветов, обогащенный сладкими нотками и оттенками хлебной корочки. Обволакивающий, полный и насыщенный вкус. Баланс между вкусовым букетом и мягкостью гарантирует очень длительное послевкусие, переходящее в теплые ноты.

Формат бутылок
0,75 л - 1,5 л - 3,0 л

