

RUSSIZ SUPERIORE



COLLIO SAUVIGNON

Наименование
Коллио

Расположение виноградников
Руссиз 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 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. Около 15% сусла ферментируется в дубовых бочках, остальные 85% - в стальных резервуарах. Вино в течение примерно восьми месяцев подвергается брожению, и, далее выдерживается в бутылке.

Дегустационные характеристики
Соломенно-желтый цвет с зеленоватым оттенком. Аромат характеризуется интенсивными и элегантными растительными и цветочными нотами, такими как шалфей, свежий перец, цветы акации и грейпфрут. Структурированный и сбалансированный вкус с хорошим балансом свежести и вкусового букета.

Формат бутылок
0,75 л - 1,5 л

