



COLLIO PINOT GRIGIO MONGRIS RISERVA

Наименование
Коллио

Расположение виноградников
Коммуна Фарра д-Изонцо (Farra d'Isonzo)

Сорт винограда
Пино Гриджо (Pinot Grigio)

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 ягоды отделяют из плодоножки. Сок и мякоть проходят холодную мацерацию, затем легкое прессование, позволяющее отделить кожицу. 30% сусла ферментируется в дубовых бочках, остальные, остальное - в стальных резервуарах. В заключение, вино в течение примерно 2 лет подвергается брожению, и несколько месяцев выдерживается в бутылках.

Дегустационные характеристики
Золотисто-желтый цвет с медными оттенками. Сильный и непосредственный букет с ярко выраженными оттенками цветов акации, раkitника и яблока, обогащенный нотами ванили, напоминающими хлебную корочку. Элегантный и фруктовый вкус, структурированный и пикантный, особенно в послевкусии.

Формат бутылок
0,75 л - 1,5 л - 3,0 л

