



COLLIO SAUVIGNON

Наименование
Коллио

Расположение виноградников
В коммунах Сан Флориано (San Floriano), Ославия (Oslavia) и Кормонс (Cormons)

Сорт винограда
Совиньон

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 от плодоножки. Сок и мякоть некоторых сортов винограда подвергаются холодной мацерации, а затем легкому прессованию, которое позволяет отделить кожицу. Далее следует ферментация в стальных резервуарах. Вино в течение примерно шести месяцев подвергается брожению, и несколько месяцев выдерживается в бутылках.

Дегустационные характеристики
Золотисто-желтый цвет с зеленоватым оттенком. Интенсивный и свежий букет с оттенками шалфея, бузины и свежего перца. Имеет хорошую кислотную ноту, которая усиливает его свежесть и вкусовой букет. Сбалансированный и хорошо структурированный вкус.

Гастрономические сочетания
Белое мясо, рыба и моллюски, ризотто.

Формат бутылок
0,375 л - 0,75 л

