



## COLLIO RIBOLLA GIALLA MARALBA

Наименование  
Коллио

Расположение виноградников  
В коммунах Ославия (Oslavia) и Каприва-дель-Фриули (Capriva del Friuli)

Сорт винограда  
Риболла Джалла (Ribolla Gialla)

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 проходят холодную мацерацию, затем легкое прессование, позволяющее отделить кожицу. Далее следует ферментация в стальных резервуарах. Вино в течение примерно шести месяцев подвергается брожению, и несколько месяцев выдерживается в бутылках.

Дегустационные характеристики  
Соломенно-желтый цвет. Свежий, элегантный и интенсивный букет. На цветочном фоне присутствуют оттенки экзотических фруктов грейпфрута и яблока. Приятный и сбалансированный вкус. Экстрактивная масса, представляющая определенный интерес, окутана превосходной свежестью.

Гастрономические сочетания  
Закуски из рыбы на пару, морской окунь, свежие и выдержанные сыры, ракообразные.

Формат бутылок  
0,75 л

