



COLLIO CHARDONNAY

Наименование
Коллио

Расположение виноградников
В коммунах Фарра д-Изонцо (Farra d'Isonzo), Сан Флориано (San Floriano) и Кормонс (Cormòns)

Сорт винограда
Шардоне

Местность
Холмистая. Образовавшаяся в эоцене, 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. 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 с золотистыми оттенками. Аромат экзотических фруктов, среди которых выделяется ананас, а также таких фруктов, как яблоко и груша. Во вкусе имеется превосходная структура и хороший баланс вкусового букета и свежести.

Гастрономические сочетания
Закуски из копченой рыбы, спагетти с морскими черенками, ризотто с овощами, свежие сыры.

Формат бутылок
0,375 л - 0,75 л - 1,5 л

