

RUSSIZ SUPERIORE



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Наименование
Коллио

Расположение виноградников
Руссиц Супериоре, Каприва-дель-Фриули

Сорт винограда
Рефоско даль Педунколо Россо (Refosco dal Peduncolo Rosso)

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 винограда, отделенного от стеблей, его помещают в емкости, оборудованные для производства красного вина. Сразу же начинается спиртовое брожение. Средний период контакта кожицы и жидкости составляет 10-15 дней в зависимости от урожая и процесса экстракции. Затем вино выдерживается в течение двенадцати месяцев в дубовых бочках, где также проходит малолактическое брожение, и около шести месяцев в бутылке.

Дегустационные характеристики
Насыщенный красный цвет с легким рубиновым оттенком. Обволакивающий и интригующий аромат, свежий и фруктовый, с нотами малины и дикой ежевики. Во рту полное соответствие ароматов. Оптимальная стойкость послевкусия.

Формат бутылок
0,75 л

