

**RUSSIZ SUPERIORE**



## COLLIO RIBOLLA GIALLA

Наименование  
Коллио

Расположение виноградников  
Руссиц Супериоре, Каприва-дель-Фриули

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 эрозионностью почвы.

Система возделывания  
Guyot (Гюйо)

Способ производства  
Ручной сбор

Способ производства  
Спелые винограды собираются поздно и макеруются при контролируемой температуре в течение дня. Затем следует медленное прессование и брожение, преимущественно проводимые в стальных емкостях. После первых 3-4 дней брожения 20% общей массы продолжают процесс в бочках из славонского дуба вместимостью 3 гектолитра. Для обеих масс частое перемешивание удерживает твердые частицы во взвешенном состоянии, чтобы со временем смешивать элементы вертикальности и пикантности в вине.

Дегустационные характеристики  
Цвет светло-желтый с зрелыми оттенками. Ароматы, гармонично сочетающиеся с древесными нотками, варьируются от тропических нот до кислых фруктов, таких как мандарин и цитрусовая мякоть. К ним присоединяются ароматы дымного перца, запеченных орехов и розмарина. Вкус сохраняет определенную свежесть, но его центральность направлена на соленый и сухой оттенок. В его послевкусии проявляются мелкие минеральные нотки, обусловленные сочетанием танинов и кислотности.

Формат бутылок  
0,75 л

