

Колавини Рибола Джала Спарклинг Брут Милесимато

Collavini Ribolla Gialla Spumante Brut Millesimato



Произход

Държава	Италия
Винен регион	Фриули – Корно ди Росацо и Манцано
Винарна	Колавини

Технически данни

Сортов състав	Рибола Джала
Вид	Пенливо бяло вино, Брут – VSQ Metodo Collavini Millesimato
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Естествен корк

Винификация

Внимателно подбраните гроздове се берат рано сутрин, когато северният бриз е изсушил росните капки. Следва деликатното пресоване на зърната и свободно оттичане на сока. Ферментацията протича на 14°C частично в съдове от неръждаема стомана и частично в барици.

Отлежаване

През следващата пролет втората ферментация протича много бавно в големи хоризонтални ротиращи се съдове от неръждаема стомана под налягане при 12°C. Контактът с фините утайките продължава не по-малко от 30 лунни цикъла. Бутилирането е в напълно безкислородна среда. След това са необходими повече от 12 месеца в бутилка, за да завърши дългия процес на съзряване. Накрая бутилките се опаковат със защитно жълто фолио, за запазване на виното и близо четирите години работа по него.

Описание

Накратко

Това пенливо вино е емблематично за Фриули и Винарна Колавини и е едно от най-знаменитите пенливи вина на Италия. То е създадено по уникална технология на името на своя създател Еудженио Колавини – „Metodo Collavini“.

Дегустационни бележки

Сламено жълт, искрящ цвят със зелени оттенъци, елегантни перли – непрекъснат поток от мехурчета. Елегантен нос с нотки на нектарина, бели смокини и зелени ябълки, кадифена гладкост и минералност. Много свеж вкус и плътна структура в устата, където цитрусовият вкус и аромат се допълва от изключителната дължина на финала.

Съчетание с храна

Превъзходно като аперитив или с рибни ястия и морски дарове.

Бележки

