



# COLLIO BIANCO



**KLASSIFIZIERUNG:** Collio D.O.C. (Qualitätswein mit kontrollierte Herkunftsbezeichnung)

**NAME:** Collio Weiß

**PRODUZIERTE FLASCHEN:** 3.500

**ANBAUGEBIET:** San Floriano Del Collio – Ortschaft Ulcanzi und Bivio (Friaul Italia), Hügellandschaft eozänen Ursprungs, aus Keuper Boden – und Sandboden Schichtungen bestehend.

**REBSORTE:** Eine ausgewogene Kombination von der Rebsorte Tocai Friulano, Malvasia Istriana und Ribolla Gialla (Autochthone Rebsorte).

**KULTIVIERUNGSSYSTEM:** Guyot. Doppel umgeworfen mit bewusst reduziert der durchschnittliche Ertrag ist 60 - 70 Zentner pro Hektar.

**ZEIT DER WEINLESE:** Handlese, bis zum 30. September

**WEINHERSTELLUNG:** Sanfte Pressung mit sofortiger Trennung von den Schalen und Flüssigkeit.

**GÄRUNG:** Im Stahltank bei thermokontrollierter Temperatur, und danach kommt der Most in 5- hL- französischen Eischenfässer. Das Ende der Fermentation und Reifung auf Feinhefe erfolgt direkt im Holz.

**VERFEINERUNG:** Reifung erfolgt direkt im Holz und danach für drei weitere Monate in der Flasche aufbewahrt.

**ALKOHOLGEHALT:** 13 – 14 % Vol. ( je nach Jahrgang)

## SENSORISCHE MERKMALE

**FARBE:** Strohgelb, das während der Alterung mit sanften Goldreflexen angereicht wird

**DUFT:** Zart, mit eleganten fruchtigen Mandel Nuancen, nach Brotkruste und Butter, die mit der Zeit würzig werden

**GESCHMACK:** Elegant in der Struktur mit einem ausgewogenen Verhältnis zwischen Weichheit und Säure

**EMPFEHLUNG:** Ist schmackhafte zu Hauptspeisen, wie Gemüsesuppen, weiße Fleischgerichte und Grillfisch.

**TRINKTEMPERATUR:** ca. 10 – 12°C.

Dieser Collio Weiß ist ein Cuveè und kommt aus der renommierten Kellerei Muzic, die jedes Jahr das Beste Lese Gut auswählt. In ihrer hochmodernen Kellerei wird der Wein gekeltert und ausgebaut