

# 2016 Col Disôre Bianco DOC Collio

James Suckling: 94 Pkt. (Jg. 16), Bibenda: 5 Trauben (Jg. 16), Vitae: 4 Reben (Jg. 16)



Artikelnummer	20305416
Winzer	Russiz Superiore
Land	Italien
Anbaugebiet	Friaul
Rebsorten	Tocai Friulano: 0%, Pinot Bianco: 0%, Ribolla: 0%, Sauvignon: 0%

## Beschreibung:

In Eichenfässern werden die z.T. überreifen Trauben für den Col Disôre fermentiert. Die elegante Cuvée präsentiert sich mit einem Bouquet von Akazienblüten und Grapefruit und verwöhnt den Gaumen mit Mandelnuancen, einer Frische und Schmackhaftigkeit, die Ihresgleichen sucht.

Alkoholgehalt	13.5
Serviertemperatur	11.0
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene und Zusatzstoffe	Sulfite

## Weinbearbeitung

Nach der Lese werden die Trauben kalt mazeriert und schließlich sanft gepresst. Danach findet die Gärung in großen Holzfässern statt. Nun lagert der Wein 12 Monate auf der Hefe.

## Weinnotiz

Im Friulanischen bezieht sich "Col Disôre" auf einen Hügel im Russiz-Gebiet.

Inverkehrbringer:	Marco Felluga S.R.L. 34072 Gradisca d' Isonzo (GO) Italien
EAN-Code	8025493530164
EAN-Code Karton	8025493053069