

# COLLIO

## vino da uve autoctone

Verjamemo v tradicijo in okoliš, in tako se je rodil projekt Collio, to je proizvodnja vina, ki odraža “terroir”. V 90. letih se je Edi odločil, kljub velikemu uspehu s Furlanskim tokajem, da bo proizvajal eno samo vino, Collio, zvrst z avtohtonimi sortami. V preteklosti še bolj kot danes je kupec predpostavljajal, da so zvrsti manj pomembne, čeprav so nekdanje svetovno najpomembnejši “terroiri” proizvajali zvrsti, da bi bila vina bolj kompleksna.

Kristian danes sledi temu projektu še bolj intenzivno, saj so sorte mešane že v vinogradu, skupaj s sadjem, živali,

Trgatev poteka ročno po posameznih legah in preša se brez pecljanja. Spontana fermentacija in nakladno zoritev poteka v betonskih sodih, kjer ostane vino 1 leto. Dodatnih 6 mesecev zori v inox sodih. Tukaj se vino naravno stabilizira in gre v steklenico nefiltrirano.

**Sorte:** furlanski tokaj, rebula in malvazija

**Regija:** Collio, Furlanija julijska krajna

**Legi vinograda:** jug, jogozahod

**Tla:** lapor in peščenjak – Flysch, Medana 1 classe, Ceglo, Doc Collio

**Vinifikacija:** ročna trgatev, stiskanje celih grozdov, statična dekantacija, spontana fermentacija in zorenje v betonskih sodih, ne filtrirano.

**Kmetovanje:** biološko, biodinamično, permakultura

**Način kultivacije:** Guyot 5000 rastlin na hektar

**Zorenje:** 1 leto v betonskih sodih, 6 mesecev v inox sodih, vsaj 4 mesece v steklenici

**Skupen žveplov dioksid:** pod 40 mg/l

**Staranje:** 10-20 let

**Temperatura degustacije:** 14-16°C

**Steklenice:** 35.000/45.000letno