



RUSSIZ SUPERIORE

IGT HORUS



Denominazione	IGT VENEZIA GIULIA
Zona di produzione	Russiz Superiore (Capriva del Friuli) (altitudine 80 m s.l.m)
Vitigno	90% Picolit, 5% Sauvignon, 5 % Friulano
Terreno	Collinare, costituito durante l'eocene presenta una alternanza di marne (limi e argille calcaree) e arenarie (sabbie cementate). Impermeabile, provoca lo scorrimento superficiale delle acque con conseguente erodibilità del terreno, che porta ad una morfologia molto dolce.
Forma di allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Fine ottobre (appassimento in vigna)
Modalità di raccolta	Manuale
Resa per ceppo	Dopo appassimento, 0.4 kg
Vinificazione e fermentazione	Dopo la raccolta le uve vengono separate dal raspo. Il succo e la polpa subiscono una macerazione a freddo, quindi una lieve pressatura che consente la separazione dalle bucce. Il mosto viene posto a fermentare in botti di rovere per un periodo di circa 30 giorni.
Affinamento	Il vino viene lasciato riposare circa trentasei mesi sui lieviti ed almeno un anno in bottiglia
Colore	Giallo intenso con sfumature dorate.
Profumo	Profumo intenso e gradevole si sviluppa tra le note di castagna e miele, la confettura di mela cotogna su un fondo di albicocca.
Gusto	Il gusto è orientato su note dolci che confermano i profumi percepiti e si completano con sensazioni di albicocca secca e frutta candita. Risulta essere avvolgente con massa estrattiva cremosa. Finale lungo e molto persistente.
Formato bottiglie	0.375l