

RUSSIZ SUPERIORE



COLLIO PINOT BIANCO

DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Russiz Superiore, Capriva del Friuli

VITIGNO

Pinot Bianco

TERRENO

Collinare. Costituito durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate). Impermeabile, provoca lo scorrimento superficiale delle acque con conseguente erodibilità del terreno.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

VINIFICAZIONE

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 20% del mosto viene posto a fermentare in carati di rovere, il restante 80% in vasche d'acciaio. In seguito il vino viene lasciato riposare per circa sei mesi sui lieviti e alcuni mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino. Profumo intenso con note fruttate e floreali che si fondono in uno splendido connubio. Nell'avvolgente insieme spiccano fragranze di pesca matura, mela, frutti a polpa bianca, fiori di campo e ginestra. Gusto pieno ed elegante in cui si ritrovano i sentori percepiti all'olfatto.

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l - 1,5 l

