

RUSSIZ SUPERIORE



COLLIO PINOT GRIGIO

DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Russiz Superiore, Capriva del Friuli

VITIGNO

Pinot Grigio

TERRENO

Collinare. Costituitosi 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 15% circa del mosto viene posto a fermentare in carati di rovere, il restante 85% in vasche di acciaio. Il vino viene poi lasciato riposare per circa otto mesi sui lieviti e, in seguito, alcuni mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore giallo dorato con sfumature ramate di intensità variabile. Profumo con fragranze pronunciate di frutti a polpa bianca, quali la mela, e di ginestra. Gusto elegante e fruttato, corposo e ben strutturato con un perfetto equilibrio tra acidità e sapidità che favorisce un finale molto persistente.

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l - 1,5 l

