

RUSSIZ SUPERIORE



COLLIO SAUVIGNON

DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Russiz Superiore, Capriva del Friuli

VITIGNO

Sauvignon

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. Circa il 15% 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, in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con sfumature tendenti al verde. Profumo caratterizzato da intense ed eleganti note vegetali e floreali quali salvia, peperone fresco, fiori d'acacia e pompelmo. Gusto strutturato ed equilibrato, con un buon equilibrio tra freschezza e sapidità.

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l - 1,5 l

