

**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

