

RUSSIZ SUPERIORE



COLLIO PINOT BIANCO RISERVA

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, per un 5% surmature, vengono separate dal raspo. Il succo e la polpa subiscono una macerazione a freddo, quindi una lieve pressatura che consente la separazione dalle bucce. La fermentazione e la maturazione avvengono in botti di rovere. Il vino ottenuto viene poi lasciato riposare circa tre anni sui lieviti e un anno in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino intenso con riflessi oro-verdi. Elegante profumo di mela matura e fiori, arricchito da note dolci e sentori di crosta di pane. Gusto avvolgente, pieno e corposo. L'equilibrio tra sapidità e morbidezza garantisce un finale molto lungo che si sviluppa in note calde.

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l - 1,5 l - 3,0 l

