

**RUSSIZ SUPERIORE**



## COLLIO BIANCO COL DISÒRE

### DENOMINAZIONE

Collio

### UBICAZIONE DEI VIGNETI

Russiz Superiore, Capriva del Friuli

### VITIGNO

Pinot Bianco, Friulano, Sauvignon, Ribolla Gialla

### 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, in parte 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 avviene in botti di rovere. Il vino ottenuto viene lasciato riposare per circa dodici mesi sui lieviti e un anno in bottiglia.

### CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Profumo elegante di fiori d'acacia e pompelmo arricchito da un fondo vegetale e da piacevoli note dolci. Gusto morbido ed avvolgente con un buon equilibrio tra sapidità e freschezza. Finale molto lungo che si sviluppa in note calde e ammandorlate.

### FORMATO BOTTIGLIE

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

