

**RUSSIZ SUPERIORE**



## COLLIO CABERNET FRANC

### DENOMINAZIONE

Collio

### UBICAZIONE DEI VIGNETI

Russiz Superiore, Capriva del Friuli

### VITIGNO

Cabernet Franc

### 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 vengono separate dal raspo. Il succo e la polpa subiscono una macerazione a freddo di alcune uve, quindi una lieve pressatura che consente la separazione dalle bucce. In seguito il vino viene lasciato affinare per dodici mesi in botti di rovere e per circa sei mesi in bottiglia.

### CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino vivido. Profumo intenso ed elegante, in cui si fondono sensazioni fruttate e vegetali. Il ventaglio olfattivo spazia dalla frutta a bacca rossa come l'amarena, la mora e il ribes nero, al vegetale del peperone. Gusto ricco, ampio e piacevole con un buon equilibrio tra freschezza e morbidezza.

### FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l - 1,5 l

