

RUSSIZ SUPERIORE



VERDUZZO FRIULANO

DENOMINAZIONE

IGT Venezia Giulia

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Russiz Superiore, Capriva del Friuli

VITIGNO

Verduzzo Friulano

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, quindi una lieve pressatura che consente la separazione dalle bucce. Il mosto viene posto a fermentare in vasche di acciaio. In seguito il vino viene lasciato riposare circa dodici mesi sui lieviti ed almeno un anno in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore giallo intenso con sfumature ambrate. Profumo intenso, gradevole con spiccate note di miele, confettura di mela cotogna e albicocca che si sviluppano su un fondo di burro. Gusto avvolgente, dalle caratteristiche note dolci che confermano i profumi percepiti e si completano con sensazioni di marron glacé. Finale lungo e molto persistente.

FORMATO BOTTIGLIE

0,50 l

