

RUSSIZ SUPERIORE



COLLIO PINOT BIANCO

Bezeichnung
Collio

Lage der Weinberge
Russiz Superiore, Capriva del Friuli

Rebsorte
Pinot Bianco

Boden
Hügelig. Er entstand im Eozän und besteht aus einer Abfolge von Mergeln (Schluffen und kalkhaltigen Tonen) und Sandsteinen (zementierte Sande). Er ist undurchlässig, so dass Oberflächenwasser abfließt und der Boden erodiert.

Erziehungsform
Guyot

Erntemethode
Von Hand

Weinbereitung
Nach der Ernte werden die Trauben von den Stielen getrennt. Der Saft und das Fruchtfleisch werden kalt eingemaischt und anschließend durch sanftes Pressen von den Schalen getrennt. 20 % des Mostes werden im Eichenfass vergoren, die restlichen 80 % imahltank. Anschließend ruht der Wein etwa sechs Monate auf der Hefe und einige Monate in der Flasche.

Eigenschaften
Strohgelbe Farbe. Intensives Bouquet mit fruchtigen und blumigen Noten, die sich in einer herrlichen Kombination vereinen. In der umhüllenden Gesamtheit heben sich Fragarzen von reifem Pfirsich, Apfel, Früchten mit weißem Fruchtfleisch, wilden Blumen und Ginster hervor. Voller und eleganter Geschmack, der die in der Nase wahrgenommenen Fragarzen wieder aufgreift.

Flaschenformat
0,75 l - 1,5 l

