

**RUSSIZ SUPERIORE**



## VERDUZZO FRIULANO

Denominación  
IGT Venezia Giulia

Ubicación de los viñedos  
Russiz Superiore, Capriva del Friuli

Composición varietal  
Verduzzo Friulano

Terreno  
Colina. Formado durante el Eoceno, presenta una alternancia de margas (limos y arcillas calizas) y areniscas (arenas cementadas). Impermeable, provoca el deslizamiento del flujo superficial de agua con la consiguiente erosionabilidad del suelo.

Sistema de conducción  
Guyot

Modo de recolección  
Manual

Vinificación  
Después de la cosecha, las uvas se separan del raspón. El jugo y la pulpa pasan por una maceración en frío, luego un ligero prensado que permite la separación de las pieles. El mosto se deja fermentar en tinajas de acero. A continuación, el vino se deja reposar unos doce meses sobre lías y al menos un año en botella.

Características  
Color amarillo intenso con matices ambarinos. Aroma intenso y agradable con marcadas notas de miel, confitura de membrillo y albaricoque que se desarrollan sobre un fondo de mantequilla. Boca envolvente, con características notas dulces que confirman los aromas percibidos y se completan con sensaciones de marrón glacé. Final largo y muy persistente.

Formato de botellas  
0,50 l

