

RUSSIZ SUPERIORE



COLLIO PINOT GRIGIO

Denominación
Collio

Ubicación de los viñedos
Russiz Superiore, Capriva del Friuli

Composición varietal
Pinot Grigio

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 15% aproximadamente del mosto se fermenta en barricas de roble, el 85% restante en tinajas de acero. El vino se deja reposar unos ocho meses sobre lías, y sucesivamente algunos meses en botella.

Características
Color amarillo dorado con matices cobrizos de intensidad variable. Aroma con pronunciadas fragancias a frutas de pulpa blanca, como la manzana, y a retama. Sabor elegante y afrutado, con cuerpo y bien estructurado, con un perfecto equilibrio entre acidez y sapidez que favorece un final muy persistente.

Formato de botellas
0,75 l - 1,5 l

