

**RUSSIZ SUPERIORE**



## COLLIO FRIULANO

### DENOMINAZIONE

Collio

### UBICAZIONE DEI VIGNETI

Russiz Superiore, Capriva del Friuli

### VITIGNO

Friulano

### TERRENO

Collinare. Costituitosi 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 15% del mosto viene posto a fermentare in carati di rovere, il restante 85% in vasche d'acciaio. In seguito il vino viene lasciato riposare per circa otto mesi sui lieviti ed alcuni mesi in bottiglia.

### CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso, caratterizzato da un ventaglio aromatico in cui spiccano i fiori di campo e il fiore di mandorlo, con note di biancospino e camomilla. Gusto avvolgente, intenso, strutturato e raffinato, con un grande equilibrio fra struttura e acidità.

### FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l - 1,5 l

