

**RUSSIZ SUPERIORE**



## COLLIO RIBOLLA GIALLA

### DENOMINAZIONE

Collio

### UBICAZIONE DEI VIGNETI

Russiz Superiore, Capriva del Friuli

### VITIGNO

100% Ribolla Gialla

### TERRENO

Collinare. Costituitosi durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate).

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

### VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte tardivamente, vengono macerate a temperatura controllata per una giornata. Segue la lenta pressatura e la fermentazione, eseguita prevalentemente in acciaio. Dopo i primi 3-4 giorni di fermentazione, il 20% della massa totale prosegue il processo in botti di Rovere di Slavonia dalla capacità di 3 hl. Per le due masse, frequenti battonage tengono in sospensione la parte solida, in modo da mescolare, nel tempo, elementi di verticalità e sapidità nel vino.

### CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi maturi. I profumi, armonizzati dal sentore di legno, spaziano tra note tropicali e frutta acida, quali mandarino e polpa di agrumi. A questi si uniscono sentori di fumo speziato, noci tostate e rosmarino. Il gusto mantiene una certa freschezza, ma la sua centralità lo indirizza verso un tono sapido e salato. La sua permanenza gustativa fa emergere delle note gessose, date dal connubio tannico e acido.

### FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l

