

RUSSIZ SUPERIORE



COLLIO CABERNET FRANC

DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Russiz Superiore, Capriva del Friuli

VITIGNO

Cabernet Franc

TERRENO

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

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve, separate dal raspo, vengono poste nelle vasche attrezzate per la vinificazione in rosso. Da subito viene avviata la fermentazione alcolica. Il periodo di contatto tra bucce e liquido è, mediamente, di 10-15 giorni, in funzione dell'annata e dell'andamento dell'estrazione. In seguito, il vino viene lasciato affinare per dodici mesi in botti di rovere, dove esegue anche la fermentazione malolattica, e per circa sei mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino vivido. Profumo intenso ed elegante, in cui si fondono sensazioni fruttate e vegetali. Il ventaglio olfattivo spazia dalla frutta a bacca rossa come l'amarena, la mora e il ribes nero, al vegetale del peperone. Gusto ricco, ampio e piacevole con un buon equilibrio tra freschezza e morbidezza.

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l - 1,5 l

