

RUSSIZ SUPERIORE



IGT HORUS



DENOMINAZIONE

IGT Venezia Giulia

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Russiz Superiore, Capriva del Friuli

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 mosto viene posto a fermentare in botti di rovere per un periodo di circa 30 giorni. In seguito il vino viene lasciato riposare per circa trentasei mesi sui lieviti ed almeno un anno in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore giallo vivido con sfumature dorate. Profumo intenso e gradevole con note di castagna e miele, confettura di mela cotogna e albicocca. Gusto avvolgente con note dolci frutta candita e albicocca secca. Finale lungo e molto persistente.

FORMATO BOTTIGLIE

0,375 l