

RUSSIZ SUPERIORE



COLLIO BIANCO COL DISÒRE

DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Russiz Superiore, Capriva del Friuli

VITIGNO

Pinot Bianco, Friulano, Sauvignon, Ribolla Gialla

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, in parte surmature, vengono separate dal raspo. Il succo e la polpa subiscono una macerazione a freddo, quindi una lieve pressatura che consente la separazione dalle bucce.

La fermentazione avviene in botti di rovere. Il vino ottenuto viene lasciato riposare per circa dodici mesi sui lieviti e un anno in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Profumo elegante di fiori d'acacia e pompelmo arricchito da un fondo vegetale e da piacevoli note dolci. Gusto morbido ed avvolgente con un buon equilibrio tra sapidità e freschezza. Finale molto lungo che si sviluppa in note calde e ammandorlate.

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l - 1,5 l - 3,0 l

