RUSSIZ SUPERIORE

COLLIO RIBOLLA GIALLA

Denominación
Collio

Ubicación de los viñedos
Russiz Superiore, Capriva del Friuli

Composición varietal
100% Ribolla Gialla

Terreno
Colina. Formado durante el Eoceno, presenta una alternancia de margas (limos y arcillas calizas) y areniscas (arenas cementadas). Impermeable, provoca el deslizamiento del flujo superficial de agua con la consiguiente erosionabilidad del suelo.

Sistema de conducción
Guyot

Modo de recolección
Manual

Vinificación
Las uvas, recolectadas tardíamente, se maceran a temperatura controlada durante un día. A continuación, se lleva a cabo una prensa lenta y la fermentación, realizada principalmente en acero. Después de los primeros 3-4 días de fermentación, el 20% de la masa total continúa el proceso en barricas de roble eslavonio con una capacidad de 3 hl. Para ambas masas, el battonage frecuente mantiene en suspensión la parte sólida, mezclando con el tiempo elementos de verticalidad y sabor en el vino.

Características
Color amarillo pajizo con reflejos maduros. Los aromas, armonizados por el aroma de la madera, van desde notas tropicales y frutas ácidas, como mandarina y pulpa de cítricos. A estos se unen notas de humo especiado, nueces tostadas y romero. El sabor mantiene cierta frescura, pero su centralidad lo dirige hacia un tono sabroso y salado. Su permanencia gustativa hace que emerjan notas calcáreas, dadas por la combinación tánica y ácida.

Formato de botellas
0,75 l