



RUSSIZ SUPERIORE

COLLIO CABERNET FRANC



Denominazione	DOC Collio
Zona di Produzione	Russiz Superiore-Capriva del Friuli. Altitudine: tra gli 80 e i 200 metri sul livello del mare.
Vitigni	Cabernet Franc
Terreno	Terreno collinare, costituito durante l'Eocene, presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) e arenarie (sabbie cementate). Impermeabile, provoca lo scorrimento superficiale delle acque con conseguente erodibilità del terreno, che porta a una morfologia dolce.
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.
Affinamento	Il vino affina in piccole botti di rovere per dodici mesi; dopo l'imbottigliamento resta a riposo circa sei mesi in bottiglia.
Colore	Colore rosso rubino intenso compatto e cupo.
Profumo	L'impatto olfattivo di grande intensità ed eleganza, fonde sensazioni fruttate e vegetali. Il ventagli olfattivo spazia dalla frutta a bacca rossa come l'amarena, la mora e il ribes nero, al vegetale del peperone.
Gusto	Al palato risulta essere importante e di classe, con corpo ricco, ampio e piacevole. Mostra una freschezza ben fusa con le note morbide. Lungo nel finale, conferma ed amplia l'olfatto.
Formato	0,75 l – 1,5 l