



RUSSIZ SUPERIORE

COLLIO FRIULANO



Denominazione	Doc Collio
Zona di produzione	Russiz Superiore-Capriva del Friuli. Altitudine: tra gli 80 e i 200 metri sul livello del mare.
Vitigno	Friulano, una delle più antiche varietà autoctone del Friuli Venezia Giulia, la cui presenza viene qui attestata fin dal XI secolo.
Terreno	Collinare, costituito durante l'eocene presenta una 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 ad una morfologia molto dolce.
Forma di allevamento	Guyot
Modalità di raccolta	Manuale
Vinificazione e fermentazione	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 15% circa del mosto viene posto a fermentare in carati di rovere, il restante in vasche di acciaio
Affinamento	Il vino viene lasciato riposare circa otto mesi sui lieviti e poi in bottiglia
Colore	Giallo paglierino con riflessi verde luminoso
Profumo	Spicca il fiore di mandorlo, seguito da note floreali quali biancospino e camomilla lasciando spazio ad un fondo vegetale
Gusto	Il gusto risulta essere molto avvolgente, morbido e raffinato. La freschezza molto evidente ben si sposa con la struttura alcolica. Vino di grande corpo in finale lascia una piacevole persistenza.
Abbinamento	Si abbina prevalentemente con prosciutto crudo di San Daniele e salumi in genere, formaggi freschi e leggermente stagionati, piatti a base di uova e verdure, pesce al forno
Formato bottiglie	1.5l - 0.750l