

**RUSSIZ SUPERIORE**



## COLLIO PINOT BIANCO

### DENOMINAZIONE

Collio

### UBICAZIONE DEI VIGNETI

Russiz Superiore, Capriva del Friuli

### VITIGNO

Pinot Bianco

### TERRENO

Collinare. Costituito 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 20% del mosto viene posto a fermentare in carati di rovere, il restante 80% in vasche d'acciaio. In seguito il vino viene lasciato riposare per circa sei mesi sui lieviti e alcuni mesi in bottiglia.

### CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino. Profumo intenso con note fruttate e floreali che si fondono in uno splendido connubio. Nell'avvolgente insieme spiccano fragranze di pesca matura, mela, frutti a polpa bianca, fiori di campo e ginestra. Gusto pieno ed elegante in cui si ritrovano i sentori percepiti all'olfatto.

### FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l - 1,5 l

