RUSSIZ SUPERIORE

IGT HORUS



Bezeichnung
IGT Venezia Giulia

Lage der Weinberge
Russiz Superiore, Capriva del Friuli

Boden
Hügelig. Er entstand im Eozän und besteht aus einer Abfolge von Mergeln (Schluffen und kalkhaltigen Tonen) und Sandsteinen (zementierte Sande). Er ist undurchlässig, so dass Oberflächenwasser abfließt und der Boden erodiert.

Erziehungsform
Guyot

Erntemethode
Von Hand

Weinbereitung
Nach der Ernte werden die Trauben von den Stielen getrennt. Der Saft und das Fruchtfleisch werden kalt eingemaischt und anschließend durch sanftes Pressen von den Schalen getrennt. Der Most gärt für etwa 30 Tage in Eichenfässern. Anschließend ruht der Wein etwa 36 Monate auf der Hefe und mindestens ein Jahr in der Flasche.

Eigenschaften
Leuchtend gelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Intensives und angenehmes Bouquet mit Noten von Kastanie und Honig, Quitten- und Aprikosenmarmelade. Umhüllender Geschmack mit süßen Noten von kandierten Früchten und getrockneten Aprikosen. Langer und sehr anhaltender Abgang.

Flaschenformat
0,375 l