

RUSSIZ SUPERIORE



COLLIO BIANCO COL DISÒRE

Bezeichnung
Collio

Lage der Weinberge
Russiz Superiore, Capriva del Friuli

Rebsorte
Pinot Bianco, Friulano, Sauvignon, Ribolla Gialla

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 teilweise überreifen Trauben von den Stielen getrennt. Der Saft und das Fruchtfleisch werden kalt eingemaischt und anschließend durch sanftes Pressen von den Schalen getrennt.
Die Gärung erfolgt in Eichenfässern. Der erhaltene Wein ruht etwa zwölf Monate auf der Hefe und ein Jahr in der Flasche.

Eigenschaften
Intensive strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Elegantes Bouquet von Akazienblüten und Grapefruit, bereichert mit einer pflanzlichen Basis und angenehmen süßen Noten. Weicher und umhüllender Geschmack mit einem ausgezeichneten Gleichgewicht zwischen Würze und Frische. Sehr langer Abgang, der sich in warmen Mandelnoten entwickelt.

Flaschenformat
0,75 l - 1,5 l - 3,0 l

