

RUSSIZ SUPERIORE



COLLIO BIANCO COL DISÒRE

Denominación
Collio

Ubicación de los viñedos
Russiz Superiore, Capriva del Friuli

Composición varietal
Pinot Bianco, Friulano, Sauvignon, Ribolla Gialla

Terreno
Colina. Formado durante el Eoceno, presenta una alternancia de margas (limos y arcillas calizas) y areniscas (arenas cementadas). Impermeable, provoca el deslizamiento del flujo superficial de agua con la consiguiente erosionabilidad del suelo.

Sistema de conducción
Guyot

Modo de recolección
Manual

Vinificación
Después de la cosecha las uvas, en parte sobremaduras, se separan del raspón. El jugo y la pulpa pasan por una maceración en frío, luego un ligero prensado que permite la separación de las pieles. La fermentación se realiza en barricas de roble. El vino se deja reposar unos doce meses sobre lías y un año en botella.

Características
Color amarillo pajizo intenso con reflejos dorados. Aroma elegante de flores de acacia y pomelo, enriquecido con un fondo vegetal y agradables notas dulces. Boca suave y envolvente con un buen equilibrio entre sapidez y frescor. Final muy largo que se desarrolla en notas cálidas y almendradas.

Formato de botellas
0,75 l - 1,5 l - 3,0 l

