

RUSSIZ SUPERIORE



COLLIO PINOT BIANCO

Denominación
Collio

Ubicación de los viñedos
Russiz Superiore, Capriva del Friuli

Composición varietal
Pinot Bianco

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 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. El 20% del mosto se fermenta en barricas de roble, el 80% restante en tinajas de acero. Sucesivamente, el vino se deja reposar unos seis meses sobre lías y algunos meses en botella.

Características
Color amarillo pajizo. Aroma intenso con notas afrutadas y florales que se unen en una espléndida combinación. En este conjunto envolvente destacan fragancias a melocotón maduro, manzana, frutas de pulpa blanca, flores silvestres y retama. Paladar pleno y elegante en el que se encuentran los aromas percibidos en nariz.

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

