



## RUSSIZ SUPERIORE

### COLLIO PINOT BIANCO



Denominazione	DOC Collio
Zona di produzione	Russiz Superiore-Capriva del Friuli. Altitudine: tra gli 80 e i 200 metri sul livello del mare.
Vitigno	Pinot Bianco. Coltivato in Collio dalla seconda metà del 1800.
Terreno	Collinare, costituito durante l'eocene presenta un'alternanza di mare (limi e argille calcaree) e arenarie (sabbie cementate). Impermeabile, provoca lo scorrimento superficiale delle acque con conseguente erodibilità del terreno, che porta ad una morfologia molto dolce.
Forma di allevamento	Guyot
Modalità di raccolta	Manuale
Vinificazione e fermentazione	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 mosto ottenuto viene posto a fermentare in contenitori di acciaio.
Affinamento	Il vino viene lasciato riposare circa sei mesi sui lieviti e poi in bottiglia.
Colore	Giallo paglierino con sfumature verdoline
Profumo	Profumo intenso, le note fruttate e floreali si fondono in uno splendido connubio
Gusto	Nell'avvolgente insieme, spiccano i profumi di pesca matura, mela e frutti a polpa bianca, fiori di campo e ginestra. In bocca si apre a sensazioni ricche e polpose.
Formato bottiglie	0,75l – 1.5l