



RUSSIZ SUPERIORE

ROSSO RISERVA DEGLI ORZONI



Nome	Gli Orzoni furono tra il 1558 e il 1770 una delle nobili famiglie proprietarie della tenuta di Russiz Superiore, che già allora avevano individuato un appezzamento particolare per la produzione di vini rossi, indicato nelle vecchie mappe catastali predisposte nel Settecento all'epoca di Maria Teresa e completate in seguito dall'amministrazione napoleonica.
Denominazione	Doc Collio
Zona di produzione	Russiz Superiore-Capriva del Friuli. Altitudine: tra gli 80 e i 200 metri sul livello del mare.
Vitigno	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Terreno	Collinare, costituito durante l'eocene presenta una alternanza di marne (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	Le uve separate dai raspi, vengono poste a macerare in grossi tini di acciaio per un periodo variabile in funzione dell'annata. Durante questa fase delicate operazioni di folatura consentono di estrarre i nobili componenti precursori del gusto e dell'aroma del vino.
Affinamento	Il vino ottenuto viene lasciato affinare circa due anni in piccole botti di rovere, dopo l'imbottigliamento il vino resta a riposo per circa un anno.
Colore	Rosso rubino impenetrabile con riflessi violacei
Profumo	Forte, elegante e complesso in cui spiccano sentori di ribes e mora uniti a delicate note speziate e sentori balsamici.
Gusto	Di notevole potenza al gusto conferma le aspettative riscontrate all'olfatto. Buona, lunga e piacevole la persistenza. Carni rosse e bianche e tutti i tipi di cacciagione.
Formato bottiglie	3.0l - 1.5l - 0.750l