



## RUSSIZ SUPERIORE

### COLLIO PINOT BIANCO RISERVA



<b>Denominazione</b>	Doc Collio
<b>Zona di produzione</b>	Russiz Superiore-Capriva del Friuli. Altitudine: tra gli 80 e i 200 metri sul livello del mare.
<b>Vitigno</b>	Pinot bianco. Coltivato in Collio dalla seconda metà del 1800.
<b>Terreno</b>	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 erosività del terreno, che porta ad una morfologia molto dolce.
<b>Forma di allevamento</b>	Guyot
<b>Modalità di raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione e fermentazione</b>	Dopo la raccolta le uve, per un 5% surmature, vengono separate dal raspo. Il succo e la polpa subiscono una macerazione a freddo, quindi una lieve pressatura che consente la separazione dalle bucce. La fermentazione e la maturazione avvengono in botti di rovere.
<b>Affinamento</b>	Il vino ottenuto viene lasciato riposare circa tre anni sui lieviti e un anno in bottiglia.
<b>Colore</b>	Giallo paglierino intenso con riflessi oro-verdi
<b>Profumo</b>	Si caratterizza per un elegante profumo di mela matura e fiori accompagnato da fondo di crosta di pane e note dolci.
<b>Gusto</b>	Avvolgente in bocca, si presenta pieno e corposo. L'equilibrio tra sapidità e morbidezza porta ad un finale molto lungo che si sviluppa in note calde.
<b>Formato bottiglie</b>	3l - 1.5l - 0.750l