



RUSSIZ SUPERIORE

COLLIO PINOT GRIGIO



Denominazione	Doc Collio
Zona di produzione	Russiz Superiore-Capriva del Friuli
Vitigno	100% Pinot Grigio, uno dei più importanti vitigni coltivati nel Collio fin dalla seconda metà del 1800 e oggi una delle varietà a bacca bianca più diffuse della regione.
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
Epoca di vendemmia	Seconda decade di settembre
Modalità di raccolta	Manuale
Resa per ceppo	1.2 kg
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 15% circa del mosto viene posto a fermentare in carati di rovere, il restante in vasche di acciaio.
Affinamento	Il vino viene lasciato riposare circa otto mesi sui lieviti e poi in bottiglia
Alcool	13,5 % vol.
Residuo zuccherino	2 g/l
Acidità totale	5.3 g/l
Colore	Giallo dorato con sfumature ramate di intensità variabile.
Profumo	Sentori pronunciati di frutti a polpa bianca come la mela e profumi di ginestra.
Gusto	Il gusto è caratterizzato da un elegante fruttato, si fa corposo e ben strutturato con un perfetto equilibrio tra l'acidità e la sapidità che porta ad un finale molto persistente. Piena rispondenza gusto olfatto.
Abbinamento	Ottimo con tutti i piatti a base di pesce. Accompagna molto bene i risotti alle erbe e tutti i primi piatti ed i formaggi freschi
Formato bottiglie	1.5l - 0.750l