



## **RUSSIZ SUPERIORE**

### **VERDUZZO FRIULANO**



<b>Denominazione</b>	IGT Venezia Giulia
<b>Zona di produzione</b>	Russiz Superiore-Capriva del Friuli
<b>Vitigno</b>	100% Verduzzo Friulano
<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 erodibilità del terreno, che porta ad una morfologia molto dolce.
<b>Forma di allevamento</b>	Guyot
<b>Epoca di vendemmia</b>	Prima decade di ottobre ( vendemmia tardiva)
<b>Modalità di raccolta</b>	Manuale
<b>Resa per ceppo</b>	Dopo appassimento 0.5 kg
<b>Vinificazione e fermentazione</b>	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 viene posto a fermentare in vasche di acciaio.
<b>Affinamento</b>	Il vino viene lasciato riposare circa dodici mesi sui lieviti ed almeno un anno in bottiglia
<b>Alcool</b>	13.5% vol
<b>Residuo zuccherino</b>	12 % peso
<b>Acidità totale</b>	5.3 g/l
<b>Colore</b>	Giallo intenso con sfumature ambrate
<b>Profumo</b>	Intenso e gradevole si sviluppa tra le note di miele, la confettura di mela cotogna e albicocca su un fondo di burro.
<b>Gusto</b>	Il gusto è orientato su note dolci che confermano i profumi percepiti e si completano con sensazioni di marron glacé. Risulta essere avvolgente con massa estrattiva cremosa. Finale lungo e molto persistente.
<b>Abbinamenti</b>	Ottimo con tutti i tipi di dolce. Sublime con i formaggi
<b>Formato bottiglie</b>	1.5l - 0.50l