



RUSSIZ SUPERIORE

COLLIO PINOT GRIGIO



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 Grigio, uno dei più importanti vitigni colti-vati 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
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 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
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