



RUSSIZ SUPERIORE

COLLIO SAUVIGNON



Denominazione	Doc Collio
Zona di produzione	Russiz Superiore-Capriva del Friuli. Altitudine: tra gli 80 e i 200 metri sul livello del mare.
Vitigno	Sauvignon
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. Circa il 15% 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 paglierino con sfumature verdi.
Profumo	Al profumo denota fantastiche, intense ed eleganti note vegetali e floreali quali la salvia, il peperone fresco, i fiori d'acacia ed il pompelmo.
Gusto	Al palato la freschezza e la sapidità si sposano splendidamente. Strutturato ed equilibrato, morbido con buon estratto, dal finale lungo.
Abbinamento	Si abbina con i pesci in genere, risotti alle erbe e primi piatti
Formato bottiglie	1.5l - 0.750l