



## **RUSSIZ SUPERIORE**

### **COLLIO CABERNET FRANC**



|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Denominazione</b>        | DOC Collio  |
| <b>Zona di Produzione</b>   | Russiz Superiore, a Capriva del Friuli (Go), 80 metri sul livello del mare  |
| <b>Vitigni</b>              | 100% Cabernet Franc   |
| <b>Terreno</b>              | Terreno collinare, costituito durante l'Eocene, presenta un'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 a una morfologia dolce. |
| <b>Forma di Allevamento</b> | Guyot   |
| <b>Modalità di Raccolta</b> | Manuale   |
| <b>Resa per ceppo</b>       | 0,90 kg   |
| <b>Vinificazione</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.   |
| <b>Affinamento</b>          | Il vino affina in piccole botti di rovere per dodici mesi; dopo l'imbottigliamento resta a riposo circa sei mesi in bottiglia.  |
| <b>Colore</b>               | Colore rosso rubino intenso compatto e cupo.  |
| <b>Profumo</b>              | L'impatto olfattivo di grande intensità ed eleganza, fonde sensazioni fruttate e vegetali. Il ventaglio olfattivo spazia dalla frutta a bacca rossa come l'amarena, la mora e il ribes nero, al vegetale del peperone.  |
| <b>Gusto</b>                | Al palato risulta essere importante e di classe, con corpo ricco, ampio e piacevole. Mostra una freschezza ben fusa con le note morbide. Lungo nel finale, conferma ed amplia l'olfatto.  |
| <b>Formato</b>              | 0,75 ml - 1.5 l   |