



## RUSSIZ SUPERIORE

### COLLIO FRIULANO



<b>Denominazione</b>	Doc Collio
<b>Zona di produzione</b>	Russiz Superiore-Capriva del Friuli
<b>Vitigno</b>	100% Tocai friulano, una delle più antiche varietà autoctone del Friuli Venezia Giulia, la cui presenza viene qui attestata fin dal XI secolo.
<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>	Fine settembre
<b>Modalità di raccolta</b>	Manuale
<b>Resa per ceppo</b>	1.2 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 15% circa del mosto viene posto a fermentare in carati di rovere, il restante in vasche di acciaio.
<b>Affinamento</b>	Il vino viene lasciato riposare circa otto mesi sui lieviti e poi in bottiglia
<b>Colore</b>	Giallo paglierino con riflessi verde luminoso
<b>Profumo</b>	Spicca il fiore di mandorlo, seguito da note floreali quali biancospino e camomilla lasciando spazio ad un fondo vegetale
<b>Gusto</b>	Il gusto risulta essere molto avvolgente, morbido e raffinato. La freschezza molto evidente ben si sposa con la struttura alcolica. Vino di grande corpo in finale lascia una piacevole persistenza.
<b>Abbinamento</b>	Si abbina prevalentemente con prosciutto crudo di San Daniele e salumi in genere, formaggi freschi e leggermente stagionati, piatti a base di uova e verdure, pesce al forno
<b>Formato bottiglie</b>	1.5l - 0.750l