



## RUSSIZ SUPERIORE

### COLLIO PINOT GRIGIO



<b>Denominazione</b>	Doc Collio
<b>Zona di produzione</b>	Russiz Superiore-Capriva del Friuli
<b>Vitigno</b>	100% Pinot Grigio, uno dei più importanti vitigni coltivati nel Collio fin dalla seconda metà del 1800 e oggi una delle varietà a bacca bianca più diffuse della regione.
<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>	Seconda decade di 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>Alcool</b>	13,5 % vol.
<b>Residuo zuccherino</b>	2 g/l
<b>Acidità totale</b>	5.3 g/l
<b>Colore</b>	Giallo dorato con sfumature ramate di intensità variabile.
<b>Profumo</b>	Sentori pronunciati di frutti a polpa bianca come la mela e profumi di ginestra.
<b>Gusto</b>	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.
<b>Abbinamento</b>	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
<b>Formato bottiglie</b>	1.5l - 0.750l