



RUSSIZ SUPERIORE

VERDUZZO FRIULANO



Denominazione	IGT Venezia Giulia
Zona di produzione	Russiz Superiore-Capriva del Friuli. Altitudine: tra gli 80 e i 200 metri sul livello del mare.
Vitigno	Verduzzo Friulano
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 mosto viene posto a fermentare in vasche di acciaio.
Affinamento	Il vino viene lasciato riposare circa dodici mesi sui lieviti ed almeno un anno in bottiglia
Colore	Giallo intenso con sfumature ambrate
Profumo	Intenso e gradevole si sviluppa tra le note di miele, la confettura di mela cotogna e albicocca su un fondo di burro.
Gusto	Il gusto è orientato su note dolci che confermano i profumi percepiti e si completano con sensazioni di marron glacé. Risulta essere avvolgente con massa estrattiva cremosa. Finale lungo e molto persistente.
Abbinamenti	Ottimo con tutti i tipi di dolce. Sublime con i formaggi
Formato bottiglie	0.50l