



ACQUISTATO IL

Friulano Collio DOC 2022

2022



Sapidità e mineralità

Proveniente dalla tenuta di Russiz Superiore, a Capriva del Friuli, questo vino è uno dei più rappresentativi della bella azienda della famiglia Felluga. Uve provenienti da un'area collinare, tipica per il Collio, con suoli definiti "ponca", in dialetto friulano, o flysch. Si tratta di un terreno ricco minerali, ideale per la coltivazione delle uve bianche. Qui, inoltre, una benefica escursione termica tra il giorno e la notte, dona ai vini sapidità e mineralità. Il Friulano, protagonista di questa etichetta, è una delle più antiche varietà autoctone del Friuli Venezia Giulia, la cui presenza viene qui attestata fin dal XI secolo. In cantina si procede con una macerazione a freddo, seguita dalla fermentazione in vasche di acciaio, con un 15% della massa fermentata in carati di rovere. Al termine della trasformazione, parte del vino, circa l'85%, matura per in acciaio. Il restante 15%, invece, prosegue in legno. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è intenso, caratterizzato da un bouquet in cui spiccano i fiori di campo e quello di mandorlo, con note di biancospino e camomilla. In bocca, invece, stupisce per il suo gusto avvolgente, intenso e strutturato. Bianco raffinato, si caratterizza per un perfetto equilibrio fra struttura e acidità. Vino da stappare a tutto pasto, accompagna bene sia piatti saporiti di pesce che delicati di carne. Godibilissimo anche con una gustosa torta salata.

Russiz Superiore è senza dubbio una delle aziende più rappresentative del suo territorio. Quel Friuli che da sempre è considerato un benchmark in termini di qualità. La cantina, di proprietà della famiglia Felluga, ha sede a Capriva del Friuli, in una delle zone più famose e vocate del Collio goriziano. Il legame della famiglia con questo territorio risale all'arrivo di Giovanni Felluga, rampollo di una famiglia di viticoltori istriani, trasferitesi in Friuli dopo la Prima Guerra Mondiale. Gli è succeduto il figlio Marco, enologo, che ha fondato l'omonima azienda, a cui si è aggiunta, nel tempo, anche la Russiz Superiore, creata per promuovere i vini realizzati nel territorio di Capriva del Friuli. Oggi a capo delle due aziende c'è Roberto Felluga, con la figlia Ilaria pronta a dar continuità all'impresa di famiglia. Oggi Russiz Superiore si estende, in un corpo unico attorno alla cantina, sulle splendide colline di Capriva del Friuli. Le varietà coltivate sono: Friulano, Sauvignon Blanc, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

La Vigna	
Terreno	Collinare di marne ed arenari
Esposizione	Nord
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6000
Il Vino	
Tipologia	Bianco DOC
Provenienza	Friuli
Uve	Friulano
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5-10 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	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% del mosto viene posto a fermentare in carati di rovere, il restante 85% in vasche d'acciaio. In seguito il vino viene lasciato riposare per circa otto mesi sui lieviti ed alcuni mesi in bottiglia.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso, caratterizzato da un ventaglio aromatico in cui spiccano i fiori di campo e il fiore di mandorlo, con note di biancospino e camomilla. Gusto avvolgente, intenso, strutturato e raffinato, con un grande equilibrio fra struttura e acidità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.