ACQUISTATO IL .....

Pinot Bianco Collio DOC 2023 2023

Delicatezza friulana



Siamo nel cuore del Collio. Nei vigneti dell'azienda Russiz Superiore, della famiglia Felluga, a Capriva del Friuli. Qui vengono coltivati e raccolti a piena maturazione i grappoli di Pinot Bianco destinati alla produzione di questo vino. Un ambiente collinare, con suoli ricchi di minerali e una benefica escursione termica che favorisce la nascita di vini freschi e minerali. Dopo la raccolta, manuale, 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 20% del mosto viene posto a fermentare in carati di rovere, il restante 80% in vasche d'acciaio. In seguito il vino viene lasciato riposare per circa sei mesi sui lieviti e alcuni mesi in bottiglia. Colore giallo paglierino. Al naso rivela un profumo intenso, con note fruttate e floreali. Spiccano, in particolare, richiami netti di pesca matura, mela, frutti a polpa bianca, fiori di campo e ginestra. In bocca è pieno ed elegante, con una perfetta corrispondenza con quanto percepito in precedenza. Ottimo come aperitivo, questo bianco friulano è perfetto accompagnare piatti delicati a base di pesce. Ottimo, anche con pesci di acqua dolce.

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	Colline di marne e arenarie
Esposizione	Nord
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli
Uve	Pinot Bianco
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5-10 anni
Abbinamento	Aperitivo, 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 20% del mosto viene posto a fermentare in carati di rovere, il restante 80% in vasche d'acciaio. In seguito il vino viene lasciato riposare per circa sei mesi sui lieviti e alcuni mesi in bottiglia.
Sensazioni	Colore giallo paglierino. Profumo intenso con note fruttate e floreali che si fondono in uno splendido connubio. Nell'avvolgente insieme spiccano fragranze di pesca matura, mela, frutti a polpa bianca, fiori di campo e ginestra. Gusto pieno ed elegante in cui si ritrovano i sentori percepiti all'olfatto.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821