ACQUISTATO IL .....

Sauvignon Collio DOC 2023 2023



Strutturato ed equilibrato

Un luogo magnifico. Uno scenario collinare, tipico per la regione Friuli. E' qui che maturano le uve destinate a dar vita ai vini dell'azienda Russiz Superiore, della famiglia Felluga. Suoli magnifici, costituiti da un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate). Luoghi ideali dove coltivare uve di qualità, grazie anche al fortunato microclima, influenzato dalle forti escursioni termiche tra giorno e notte che donano ai vini freschezza e mineralità. Vendemmia rigorosamente manuale, 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. Circa il 15% del mosto viene posto a fermentare in carati di rovere, il restante 85% in vasche di acciaio. Il vino viene poi lasciato riposare per circa otto mesi sui lieviti e, in seguito, in bottiglia. Colore giallo paglierino con sfumature tendenti al verde. Al naso si caratterizza per note intense ed eleganti vegetali e floreali. E' facile distinguere la salvia, il peperone, i fiori d'acacia e il pompelmo. In bocca, invece, regala belle emozioni grazie al suo gusto intenso. Bianco strutturato ed equilibrato. Il perfetto bilanciamento tra freschezza e sapidità lo rendono un vino ideale per tutto il pasto.

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 e arenarie
Esposizione	Nord
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli
Uve	Sauvignon
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5-10 anni
Abbinamento	Menù di pesce, Menù di carne
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. Circa il 15% del mosto viene posto a fermentare in carati di rovere, il restante 85% in vasche di acciaio. Il vino viene poi lasciato riposare per circa otto mesi sui lieviti e, in seguito, in bottiglia.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con sfumature tendenti al verde. Profumo caratterizzato da intense ed eleganti note vegetali e floreali quali salvia, peperone fresco, fiori d'acacia e pompelmo. Gusto strutturato ed equilibrato, con un buon equilibrio tra freschezza e sapidità

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

© 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