



Pinot Grigio Collio 2025

Im Glas zeigt sich ein intensives Goldgelb mit leicht kupfernen Reflexen. In der Nase entfalten sich Aromen von Apfel, Birne und weißen Blüten, begleitet von feinen floralen Noten wie Ginster. Am Gaumen präsentiert sich der Wein elegant, vollmundig und strukturiert, mit harmonischem Zusammenspiel von Frucht, Säure und Mineralität. Der Abgang ist lang, präzise und ausgewogen.

Produzent	Russiz Superiore
Kategorie	Weisswein
Land	Italien
Region	Venezia Giulia
Subregion	Friuli DOC
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2025
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2033
Traubensorten	Pinot Grigio
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323470
Passt zu	Antipasti, Fischknusperli, Fondue, Salaten



Vinifikation

Die Trauben werden von Hand gelesen, entrappt und einer kurzen Kaltmazeration unterzogen. Nach sanfter Pressung erfolgt die Gärung überwiegend im Edelstahltank, ein kleiner Teil im Holzfass. Der Ausbau auf der Feinhefe über 6 Monate verleiht dem Wein zusätzliche Tiefe und Struktur.

Terroir

Die Weinberge von Russiz Superiore liegen im Collio auf hügeligen Lagen bei Capriva del Friuli. Die Böden bestehen aus Mergel und Sandstein marinen Ursprungs, entstanden aus ehemaligen Meeresablagerungen. Diese Struktur sorgt für gute Drainage und verleiht den Weinen ihre typische Mineralität und Spannung. Das Zusammenspiel von alpinen und adriatischen Einflüssen ermöglicht eine langsame, aromatische Reifung der Trauben.

