



## Pinot Grigio Collio 2025

CHF 24.50 | 10 cl = CHF 3.27

Le vin présente une robe jaune doré avec de légers reflets cuivrés. Le nez dévoile des arômes de pomme, de poire et de fleurs blanches, accompagnés de notes florales élégantes. En bouche, il est ample, harmonieux et bien structuré, avec un bel équilibre entre fraîcheur et minéralité. La finale est longue, précise et persistante.

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Producteur                    | Russiz Superiore                           |
| Type d'article                | Vin blanc                                  |
| Pays                          | Italie                                     |
| Région                        | Venezia Giulia                             |
| Sous-région                   | Friuli DOC                                 |
| Appellation                   | DOC  |
| Millésime                     | 2025                                       |
| Format                        | 75 cl                                      |
| Alcool                        | 12.5 %                                     |
| Température de consommation   | 10° - 12°                                  |
| Conservation                  | jusqu'en 2033                              |
| Cépages                       | Pinot Grigio                               |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                      |
| Numéro d'article              | 323470                                     |
| Accord mets et vins           | Antipasti, Fischknusperli, Fondue, salades |



### Vinification

Les raisins sont vendangés à la main, égrappés puis soumis à une courte macération à froid. Après un pressurage doux, la fermentation se déroule principalement en cuves inox, avec une petite partie en fûts. L'élevage sur lies fines pendant plusieurs mois apporte structure et complexité.

### Terroir

Les vignobles de Russiz Superiore se situent dans le Collio, sur les collines de Capriva del Friuli. Les sols de marnes et de grès d'origine marine assurent un bon drainage et apportent minéralité et finesse. Le climat résulte de la rencontre entre influences alpines et adriatiques. Cette combinaison favorise une maturation lente et aromatique des raisins.

