Pinot Bianco Collio 2025

CHF 24.50 | 10 cl = CHF 3.27

Le vin présente une robe jaune pâle brillante. Le nez dévoile des arômes de fleurs blanches, de pomme verte et d'agrumes délicats. En bouche, il est élégant, frais et équilibré, porté par une belle acidité et une fine minéralité. La finale est nette, harmonieuse et persistante.

Producteur	Russiz Superiore
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Frioul
Sous-région	Collio
Appellation	DOC
Millésime	2025
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2037
Cépages	Pinot Bianco
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323471
Accord mets et vins	salades, Veau, Crustacés, Poisson grillé
Avis	James Suckling 92/100

Vinification

Les raisins sont pressés en douceur puis fermentés à température contrôlée en cuves inox. Le vin est ensuite élevé 5 mois sur lies fines afin de gagner en structure et en complexité.

Terroir

Le Collio, dans le Frioul, est l'un des grands terroirs de vins blancs en Italie. Les sols de marnes et de grès d'origine marine, appelés « ponca », apportent minéralité et précision. Le climat résulte de la rencontre entre influences alpines et adriatiques. Cette combinaison donne naissance à des vins élégants, frais et profondément ancrés dans leur origine.