



Col Disore Collio Bianco 2022

Le vin présente une robe jaune paille intense aux reflets dorés. Le nez est élégant, marqué par des arômes de fleurs d'acacia, de pamplemousse et des nuances végétales légèrement sucrées. En bouche, il est soyeux et rond, avec un bel équilibre entre fraîcheur et salinité. La finale est longue, chaleureuse et marquée par de délicates notes d'amande.

Producteur	Russiz Superiore
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Venezia Giulia
Sous-région	Friuli DOC
Appellation	DOC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2037
Cépages	Pinot Bianco, Friulano, Sauvignon Blanc, Ribolla Gialla
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323473
Accord mets et vins	Poisson, Crustacés, Veau, Cuisine méditerranéenne



Vinification

Après égrappage, le moût et les peaux subissent une courte macération à froid, suivie d'un pressurage doux. La fermentation se déroule en fûts de chêne. Le vin est ensuite élevé environ douze mois sur lies fines puis douze mois en bouteille, développant complexité et profondeur.

Terroir

Les vignobles de Russiz Superiore se situent sur les collines éocènes du Collio. Les sols de marnes et de grès d'origine marine, appelés « ponca », assurent un bon drainage et apportent minéralité et tension. Le climat résulte de la rencontre entre influences alpines et adriatiques. Cette combinaison donne naissance à des vins complexes, élégants et profondément ancrés dans leur origine.

