



Riserva degli Orzoni Collio Rosso 2020

Le vin présente une robe rouge rubis profonde aux reflets violacés. Le nez est intense et complexe, marqué par des arômes de cassis, de mûre et de cerise noire, accompagnés de notes épicées et balsamiques. En bouche, il est ample et structuré, avec des tanins bien intégrés et une belle fraîcheur. La finale est longue, élégante et persistante.

Producteur	Russiz Superiore
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Venezia Giulia
Sous-région	Friuli DOC
Appellation	DOC
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323475
Accord mets et vins	Bœuf, Fromage dure, Risotto, Grillades



Vinification

Après égrappage, le moût et les peaux fermentent en cuves inox à température contrôlée. La durée de macération varie selon le millésime afin d'optimiser l'extraction. Le vin est ensuite élevé environ deux ans en fûts de chêne puis une année supplémentaire en bouteille.

Terroir

Les vignobles de Russiz Superiore se situent sur les collines éocènes du Collio, à Capriva del Friuli. Les sols de marnes et de grès d'origine marine, appelés « ponca », assurent un bon drainage et apportent minéralité et profondeur. Le climat résulte de la rencontre entre influences alpines et adriatiques. Cette combinaison donne naissance à des vins rouges élégants, structurés et aptes au vieillissement.

