



Pinot Bianco Collio 2025

Si presenta con un colore giallo paglierino brillante. Al naso emergono note di fiori bianchi, mela verde e agrumi delicati. Al palato è elegante, fresco ed equilibrato, con una buona acidità e una fine mineralità. Il finale è pulito, armonico e persistente.

Produttore	Russiz Superiore
Categoria	Vino bianco
Paese	Italia
Classificazione	DOC
Annata	2025
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2037
Vitigni	Pinot Bianco
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323471
Adatto a	Pesce alla griglia, Crostacei, Carne di vitello, insalate



Vinificazione

Le uve vengono pressate delicatamente e fermentate a temperatura controllata in acciaio. Il vino affina poi sui lieviti fini per 6 mesi, acquisendo maggiore complessità e struttura.

Terroir

Il Collio, in Friuli, è uno dei territori più vocati per i vini bianchi in Italia. I suoli di marne e arenarie di origine marina, noti come "ponca", conferiscono mineralità e precisione ai vini. Il clima beneficia dell'incontro tra correnti alpine e influssi adriatici. Questo equilibrio favorisce vini eleganti, freschi e fortemente identitari

