



Col Disore Collio Bianco 2022

Si presenta con un colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso è elegante, con note di fiori d'acacia, pompelmo e sfumature vegetali e leggermente dolci. Al palato è setoso e rotondo, con un buon equilibrio tra freschezza e sapidità. Il finale è lungo, caldo e caratterizzato da delicate note di mandorla.

Produttore	Russiz Superiore
Categoria	Vino bianco
Paese	Italia
Regione	Venezia Giulia
Sottoregione	Friuli DOC
Classificazione	DOC
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2037
Vitigni	Pinot Bianco, Friulano, Sauvignon Blanc, Ribolla Gialla
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323473
Adatto a	Pesce, Crostacei, Carne di vitello, Cucina mediterranea



Vinificazione

Dopo la diraspatura, mosto e bucce vengono sottoposti a una breve macerazione a freddo, seguita da una pressatura soffice. La fermentazione avviene in botti di rovere. Il vino affina circa dodici mesi sui lieviti fini e ulteriori dodici mesi in bottiglia, acquisendo profondità e complessità.

Terroir

I vigneti di Russiz Superiore si trovano sulle colline eoceniche del Collio. I suoli di marne e arenarie di origine marina ("ponca") garantiscono drenaggio e conferiscono mineralità ai vini. Il clima è influenzato dall'incontro tra correnti alpine e brezze adriatiche. Questo equilibrio dà origine a vini complessi, eleganti e profondamente identitari.

