

# Russolo Sauvignon Ronco Calaj

**Denominazione:**

Friuli Venezia Giulia D.O.C.

**Vitigno:**

Sauvignon

**Esposizione dei vigneti:**

Nord/Nord Ovest - Sud/Sud Est

**Forma di allevamento:**

Guyot

**Tipo di clima:**

Clima temperato caldo, con inverni rigidi ed estati calde segnate da significative escursioni termiche notturne. La notevole piovosità porta al suolo, mediamente, circa 1.350 millimetri di acqua nel corso dell'anno

**Periodo di vendemmia:**

Prima metà di Settembre

**Temperatura di fermentazione:**

18/20°Celsius

**Durata della fermentazione:**

7/10 giorni

**Note organolettiche:**

Colore giallo paglierino non troppo intenso. Aroma importante, tipico, che ricorda i fiori gialli, la salvia, la menta, il peperone o la foglia di pomodoro; a giusta maturità raggiunta, sono presenti anche note di frutta quali la pesca ed albicocca. Vino di buona struttura ed acidità.

**Ubicazione dei vigneti:**

San Quirino - Friuli - Italia

**Altitudine dei vigneti:**

98 metri sul livello del mare

**Densità di impianto:**

5.500 ceppi per ettaro

**Tipo di terreno:**

Area pianeggiante costituita dal conoide di deiezione del torrente Cellina. Si tratta di uno spesso materasso di sedimenti alluvionali di natura calcareo-dolomitica di origine fluvio-glaciale posto ai piedi delle Dolomiti friulane

**Fermentazione:**

In vasche di acciaio con controllo della temperatura

**Fermentazione malolattica:**

Non effettuata

**Periodo di imbottigliamento:**

A partire dalla primavera successiva alla vendemmia

**Abbinamenti:**

Vino da aperitivo e da abbinare a primi piatti speziati, creme e minestre, formaggi a media stagionatura e prosciutto crudo. Temperatura di servizio ideale, 10-12° C.