

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.