

# Russolo Sesan

**Denominazione:**

Trevezie I.G.T. Bianco

**Vitigno:**

Blend semi aromatico

**Esposizione dei vigneti:**

Nord/Nord Ovset - Sud/Sud Est

**Forma di allevamento:**

Guyot/Cappuccina

**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:**

Mese di Settembre

**Temperatura di fermentazione:**

13/16°Celsius in funzione della cultivar

**Durata della fermentazione:**

7/10 giorni

**Note organolettiche:**

Vino dal colore giallo paglierino. Il bouquet ben presente, richiama la frutta a pasta bianca ove spicca la mela. Gusto fresco, ma ben bilanciato. Ottima armonia tra naso e palato.

**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:**

Eccellente sui primi piatti quali pastasciutte e risotti; ben si sposa a piatti delicati di pesce. Ottimo aperitivo un vino da accompagnamento al pasto e da mescita. Temperatura di servizio ideale, 10-12° C.