

# Russolo Doi Raps

**Denominazione:**

Trevezie I.G.T. Bianco

**Vitigno:**

Uvaggio bianco da uve raccolte a fine vendemmia

**Esposizione dei vigneti:**

Nord/Nord Ovest - 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:**

Prima metà di Ottobre

**Temperatura di fermentazione:**

14/16°Celsius

**Durata della fermentazione:**

7/10 giorni

**Note organolettiche:**

Vino bianco dal colore giallo paglierino carico. Aroma intenso, note calde che richiamano alla mente la frutta molto matura. Di piacevole pienezza e rotondità, è un vino dove la giusta acidità è ben mascherata dall'elegante corposità. Un gioco di equilibri che rendono questo vino vino piacevolmente unico.

**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 circa un anno dalla vendemmia

**Abbinamenti:**

Eccellente come abbinamento ai piatti di crostacei o di formaggi freschi raffinati. Per le proprie caratteristiche gustative importanti, ben si presta all'utilizzo come aperitivo. Buono l'abbinamento con i formaggi a media stagionatura Temperatura di servizio ideale, 12-14° C.