

Russolo Blanc Braida Antica

Denominazione:

Trevezie I.G.T. Bianco

Vitigno:

Blend dei vitigni a bacca bianca coltivati in azienda

Esposizione dei vigneti:

Prevalentemente 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:

Mese di Settembre

Temperatura di fermentazione:

13/18°Celsius in funzione della cultivar

Durata della fermentazione:

7/10 giorni

Note organolettiche:

Giallo paglierino netto. Vino di buona consistenza. Esplosione di frutta gialla, dalla pesca all'ananas e a tratti di albicocca in fase di maturazione. Note di gelsomino e tiglio accompagnano il primo olfatto seguite da spezie bianche come il pepe bianco ed un pò di ginger. In bocca, entra di una bella freschezza e chiude molto secco. Una giusta persistenza fa trasparire una beva agile e poco alcolica.

**Ubicazione dei vigneti:**

San Quirino - Friuli - Italia

Altitudine dei vigneti:

Da 98 a 140 metri sul livello del mare

Densità di impianto:

4.600/5.500 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 bere come aperitivo o accompagnato a piatti leggermente grassi e molto profumati.
Temperatura di servizio ideale, 10-12° C.