CUZZIOLGRANDIVINI

Russolo

Italia - Friuli Venezia Giulia - San Quirino (PN)



RUSSOLO
SAN QUIRINO

Proprietà / Fondatori Famiglia Russolo / Iginio e Sonia Russolo
Inizio Attività 1974
Vitivinicultura Tradizionale
Ettari 17
Bottiglie prodotte 170.000

D O I R A P S I G T

Pinot Grigio, Sauvignon, Pinot Bianco

Zona di produzione: San Quirino (PN) - Friuli Venezia Giulia
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 fluvioglaciale posto ai piedi delle Dolomiti
Vendemmia: manuale
Vinificazione: uvaggio bianco ottenuto da uve raccolte a fine vendemmia. Le uve vengono diraspate per essere avviate ad una breve sosta prefermentativa a temperatura controllata, a contatto con le bucce. Si procede con la pressatura sottovuoto e, dopo la decantazione statica del mosto e l'inoculo di lieviti selezionati, la massa è avviata alla fermentazione a temperatura costante (14-16° C.). La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox
Affinamento: terminata la fermentazione, il vino matura nei serbatoi di fermentazione su deposito fine
Colore: giallo paglierino intenso
Profumo: note calde di frutta molto matura
Sapore: 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 piacevolmente unico
Grado Alcolico: 12,5% vol



Da oltre un secolo la storia della famiglia Russolo si intreccia con l'enologia del Veneto Orientale, anche se l'azienda agricola Russolo nasce "solo" nel 1974, quando Iginio e la moglie Sonia danno vita al loro progetto vitivinicolo. La svolta avviene qualche anno dopo, nel 1990 prima, con l'acquisto dei vigneti di San Quirino, poi con la costruzione della nuova cantina attigua alla vigna nel 2000, anno in cui l'azienda si trasferisce definitivamente nelle "terre magre". Da qualche anno i due fratelli Antonella e Rino hanno preso in mano le redini dell'azienda, sempre supportati dai genitori, virando verso vini freschi, minerali e fragranti. Il territorio di San Quirino, nell'alto Friuli Occidentale, è caratterizzato dalla vicinanza delle Dolomiti friulane ed il microclima è influenzato da un'accentuata escursione termica, visto che non ci sono colline a far da barriera tra i monti e l'altopiano. La massiccia presenza di ciottoli nel terreno esprime una grande mineralità determinata dal "terroir", che nel caso dei vini di Russolo è interpretato in modo magistrale sia nei vini bianchi che nei rossi – soprattutto nel Pinot Nero – confermando Russolo come il migliore interprete in assoluto dell'area.