



VALENTINO BUTUSSI

Corno di Rosazzo

BRUT metodo Charmat Ribolla Gialla



Vitigno: 100% Ribolla Gialla

Anno d'impianto: 1990, 1978 e 1960

Ettari Vitati: 0.92 50 tra le colline di Corno di Rosazzo

Terreno: Collinare costituito da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica

Altitudine: 80/100/140 metri s.l.m.

Resa per ettaro: 70 HL / ha

Viti / ettaro: 4.400

Sistema di allevamento: Cappuccina e Gujot

Vendemmia

La raccolta è manuale e differenziata a seconda della maturazione delle uve, normalmente anticipata rispetto alla maturazione classica

Vinificazione

In bianco con pressatura delle uve soffice senza macerazioni. Rifermentazione a temperatura di 14° C e permanenza dello spumante in autoclave 4-5 mesi a contatto con i lieviti. Viene successivamente imbottigliato.

Affinamento: 2 - 3 mesi in bottiglia

Numero bottiglie prodotte annue: 1.333

Caratteristiche del vino:

Colore giallo paglierino brillante con venature verdognole. Profumo fresco fragrante con note di mela e pera. Sapore rotondo, leggermente aromatico con vena citrina e prolungata sensazione gustativa.

Accostamenti:

Aperitivo classico, ma ben accompagna gli antipasti di pesce e salumi, eccellente con le passate di verdure, nonché i pesci al forno in genere. Vino da barca, perfetto sugli stuzzichini.

Consigli:

Conservare la bottiglia distesa al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto a 15°C

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

SCHEDA TECNICA

Acidità totale:	g/l 5,70
Zuccheri riduttori:	g/l 8,00
Alcool totale:	% Vol. 12,40
Estratto secco netto:	g/l 19,18
pH:	3,11

Valentino Butussi Società Semplice Agricola
Via Prà di Corte, 1 Corno di Rosazzo (Udine) ITALIA
tel. 0432.759194 fax. 0432.753112
www.butussi.it