



# BUTUSSI

## SANTUARI

Rosso Riserva

VENDEMMIA: 2016

Denominazione di Origine Controllata

Friuli Colli Orientali



**TERRENO:** Fondo collinare con esposizione a Sud-ovest, Di origine alluvio colluviale. Composto da marne in profondità e pietre calcaree superficiali.

Durante il periodo estivo le correnti discendenti dalle alpi che si incanalano in questo fondo, creano delle escursioni termiche che superano i venti gradi tra il giorno e la notte

**VENDEMMIA:** Manuale, l'epoca vendemmiale viene valutata visivamente al raggiungimento della maturazione ottimale delle uve, con assaggio del vinacciolo, colorazione del pennello, cessione del colore tramite sfregamento della buccia.

**VINIFICAZIONE:** L'uva viene diraspata e posta immediatamente nei tini per la fermentazione, viene quindi lasciata macerare con le bucce, fino alla spontanea partenza fermentativa indigena. Durante la fermentazione si eseguono follature manuali giornaliere, fino alla conclusione naturale della fermentazione. La spremitura è con torchio tradizionale, modificato per lavorare a bassa pressione. Dopo una decantazione statica di 24 ore, viene mandato ancora torbido all'interno di botti di rovere da 300 Litri per 24 mesi di affinamento.

L'affinamento procede poi in botti di cemento per ulteriori 6 mesi. L'imbottigliamento avviene come da tradizione nella settimana successiva alla pasqua, per rispettare le fasi lunari.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 12 Mesi. Solitamente l'entrata in commercio coincide con la pasqua dell'anno successivo a quello dell'imbottigliamento

### CARATTERISTICHE DEL VINO:

Colore è Rosso rubino intenso, con l'affinamento sviluppa riflessi granati. Al naso elegante, pepe nero, tabacco dolce, e piccoli frutti rossi. Al sorso entra armonico, minerale, salino con finale lungo e persistente.

Vino di grande versatilità gastronomica si sposa alla perfezione con la cacciagione ed in genere con cibi dal sapore deciso.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 - 18° C

<b>BOTTIGLIE PRODOTTE:</b>	<b>VITIGNO:</b>	Cabernet Sauvignon 100%
Vendemmia 2016	<b>ANNO D'IMPIANTO:</b>	1988
<u>2200</u> bottiglie da 0,75l	<b>PARTICELLA:</b>	Foglio 4 Particella 297
<u>150</u> Magnum 1,5l	<b>ETTARI VITATI:</b>	0,3907
<u>15</u> Jéroboam 3l	<b>VITI/ETTARO:</b>	4400
<u>7</u> Matusalem 6l	<b>RESA PER ETTARO:</b>	50 - 55 HL / ha
<u>3</u> Salmanazar 9l	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</b>	Cappuccina
<u>2</u> Balthazar 12l	<b>DATI ANALITICI</b>	
	<b>ACIDITA' TOTALE:</b>	g/l 5,45
	<b>ZUCCHERI:</b>	g/l 0,2
	<b>ALCOOL TOTALE:</b>	% Vol 13,28
	<b>ESTRATTO SECCO:</b>	g/l 28,80