



# BUTUSSI

## GODJE

Rosso Riserva

VENDEMMIA: 2016

Denominazione di Origine Controllata

### Friuli Colli Orientali



**TERRENO:** Fondo collinare con esposizione a Sud-ovest, Di origine colluviale. Composto da marne in profondità e sabbioso argilloso da dilavamento collinare in superficie.

Questa zona basso mediana collinare, è sempre molto ventilata, mantenendo un ambiente asciutto, e fresco, che consente maturazioni più lente ma in grado di conferire freschezza e nervo a questo Refosco.

**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 di consueto durante l'ultimo quarto di luna successiva alla pasqua.

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

#### CARATTERISTICHE DEL VINO:

Il suo colore è Rosso porpora intenso, con riflessi violacei. Al naso, mora selvatica, ciliegia matura, liquirizia, cioccolato.

Al sorso entra pieno, ampio, minerale e salino, dalla nota acida fresca, di grande corrispondenza gusto olfattiva, sul finale un tannino ampio e dolce vino di lunghissima persistenza. Vino di grande versatilità gastronomica si sposa magnificamente con tutte le carni, ma raggiunge il massimo in abbinamento con la selvaggina

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

#### BOTTIGLIE PRODOTTE:

Vendemmia 2016

2270 bottiglie da 0,75l  
150 Magnum 1,5l  
15 Jéroboam 3l  
7 Matusalem 6l  
3 Salmanazar 9l  
2 Balthazar 12l

**VITIGNO:** Refosco dal Peduncolo Rosso 100%

**ANNO D'IMPIANTO:** 2002

**PARTICELLA:** Particella 6 Mappale 450

**ETTARI VITATI:** 0,7175

**VITI/ETTARO:** 4400

**RESA PER ETTARO:** 50 - 55 HL / ha

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

#### DATI ANALITICI

**ACIDITA' TOTALE:** g/l 5,19

**ZUCCHERI:** g/l 0,2

**ALCOOL TOTALE:** % Vol 13,4

**ESTRATTO SECCO:** g/l 28,60