



VALENTINO BUTUSSI

C o r n o d i R o s a z z o

RIBOLLA GIALLA BRUT



TERRENO:

Fondo Collinare, costituito da marne ed arenarie stratificate in profondità e colluviali in superficie

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 3 mesi a contatto con i lieviti. Viene successivamente imbottigliato.

AFFINAMENTO:

2-3 mesi in bottiglia

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 gustative

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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8° C

BOTTIGLIE PRODOTTE:
10.000

<u>VIGNETO:</u>	RIBOLLA GIALLA 100%
<u>ANNO D'IMPIANTO:</u>	1978-1990
<u>ETTARI VITATI:</u>	0.92 50
<u>VITI/ETTARO:</u>	4400
<u>RESA PER ETTARO:</u>	70 HL / ha
<u>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</u>	cappuccina
<u>DATI ANALITICI</u>	
<u>ACIDITA' TOTALE:</u>	g/l 4.90
<u>ZUCCHERI:</u>	g/l 7.50
<u>ALCOOL TOTALE:</u>	Vol 12.20
<u>ESTRATTO SECCO:</u>	g/l 19.18