



VALENTINO BUTUSSI

Corno di Rosazzo

BIANCO DI CORTE

VENDEMMIA: 2019

Denominazione di Origine Controllata

Friuli Colli Orientali



TERRENO:

Collinare costituito da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica

VENDEMMIA:

La raccolta a mano al raggiungimento della maturazione ottimale delle uve avviene tra la prima e la seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice dell'uva e raffreddamento immediato del mosto. Dopo 12 ore di sedimentazione statica naturale viene travasato il mosto fiore, la fermentazione inizia in acciaio. Dopo di che viene messo in botti di legno di rovere di grandi dimensioni, dove finisce la fermentazione e rimane sulle sue fecce fino a tarda primavera.

AFFINAMENTO:

8 mesi botte di rovere 4 - 6 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE DEL VINO:

Bianco di grande struttura, con gradazione sostenuta e acidità equilibrata. Fine ed elegante con profumi che ricordano la mela e pane tostato. Invecchiato si evolve in bouquet piacevolissimo in cui si riscontra l'artemisia. Vino da aperitivo, adatto a una vasta gamma di antipasti magri, minestre, piatti a base di uova, pesce e carni bianche volatile

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 – 12° C

BOTTIGLIE PRODOTTE:
1900

VIGNETO: Chardonnay 100%
-

ANNO D'IMPIANTO: 1972-1990

PARTICELLA: Foglio 4 Particella 297

ETTARI VITATI: 0 98
00

VITI/ETTARO:
4400

RESA PER ETTARO: 50-60 HL / ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cappuccina

DATI ANALITICI

ACIDITA' TOTALE: g/5.00

ZUCCHERI: g/l 0.20

ALCOOL TOTALE: Vol 13.14

ESTRATTO SECC g/l 20.00