



# 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

<u>VIGNETO:</u>	Chardonnay100%
<u>ANNO D'IMPIANTO:</u>	1972-1990
<u>PARTICELLA:</u>	Foglio 4 Particella 297
<u>ETTARI VITATI:</u>	0 98
<u>VITI/ETTARO:</u>	00
<u>RESA PER ETTARO:</u>	4400
<u>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</u>	50-60 HL / ha cappuccina
<u>DATI ANALITICI</u>	
<u>ACIDITA' TOTALE:</u>	g/5.00
<u>ZUCCHERI:</u>	g/1 0.20
<u>ALCOOL TOTALE:</u>	Vol 13.14
<u>ESTRATTO SECC</u>	g/1 20.00