



# BUTUSSI

## CABERNET FRANC

VENDEMMIA: 2019

Denominazione di Origine Controllata  
Friuli Colli Orientali



### TERRENO:

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

### VENDEMMIA:

Manuale, l'epoca vendemmiale viene valutata visivamente al raggiungimento della maturazione ottimale delle uve, che in questa zona, avviene verso la prima decade di ottobre.

### VINIFICAZIONE:

L'uva viene diraspata cercando di mantenere il più possibile l'acino integro e mandandolo così in botte tradizionale di rovere da 60HL per la fermentazione. Vengono fatte delle follature manuali fino al raggiungimento del colore e della tannicità desiderati ed in fine viene pressato con torchio tradizionale. Il vino così ottenuto viene lasciato sedimentare per un giorno, dopodiché ritorna in botte di rovere per i successivi 12 mesi di affinamento.

### AFFINAMENTO:

12 mesi Botte di Rovere da 60HL, 6 mesi in cemento e 6 mesi in bottiglia prima di entrare in vendita.

### CARATTERISTICHE DEL VINO:

Vino dal colore rosso rubino tendente al violaceo. Aroma intenso spiccatamente erbaceo e vinoso. Sapore pieno, tannico. E' vino da carni rosse e arrostiti e si accosta bene anche alla selvaggina da piuma e a formaggi stagionati.

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

BOTTIGLIE PRODOTTE:  
6.600

<b>VIGNETO:</b>	CABERNET FRANC 100 %
<b>ANNO D'IMPIANTO:</b>	1988 - 2004
<b>VITI/ETTARO:</b>	4400
<b>RESA PER ETTARO:</b>	60-HL / ha
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</b>	cappuccina
<b>DATI ANALITICI</b>	
<b>ACIDITA' TOTALE:</b>	g/l 4,60
<b>ZUCCHERI:</b>	g/l 1
<b>ALCOOL TOTALE:</b>	Vol 12,89
<b>ESTRATTO SECCO</b>	g/l 25,30
<b>SOLFITI TOTALI</b>	mg/l 70,00

limite di solfiti in Biologico:	mg/l 150,00
limite di solfiti in Biodinamica	mg/l 90,00