



BUTUSSI

CABERNET FRANC

VENDEMMIA: 2021

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

VIGNETO: CABERNET FRANC 100 %
ANNO D'IMPIANTO: 1988 - 2004
VITI/ETTARO: 4400
RESA PER ETTARO: 60-HL / ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cappuccina

DATI ANALITICI

ACIDITA' TOTALE: g/l 4.62
ZUCCHERI: g/l 0.1
ALCOOL TOTALE: Vol 12.94
ESTRATTO SECCO g/l 23.70
SOLFITI TOTALI mg/l 55,00

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