



VALENTINO BUTUSSI

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

CABERNET SAUVIGNON

VENDEMMIA: 2018

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:

Botte di rovere da 300L per 12 mesi

Botte di cemento per 6 Mesi

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

CARATTERISTICHE DEL VINO:

Di colore rosso rubino intenso con l'affinamento sviluppa riflessi granati. Profumo speziato e fruttato con sfumature di lampone e mirtillo. Corpo robusto, pieno, sapido, è vino da invecchiamento è il Principe dei vini rossi. E' un vino da carni della grande cucina, da arrostiti di carni rosse, ottimo con pollame, e formaggi a pasta dura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 – 18° C

BOTTIGLIE PRODOTTE:
6130

VIGNETO: CABERNET SAUVIGNON 100 %

ANNO D'IMPIANTO: 1988-2016

PARTICELLA: Foglio 4 Particella 297

ETTARI VITATI: 0 39
00

VITI/ETTARO: 4400

RESA PER ETTARO: 55-60 HL / ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Capuccina

DATI ANALITICI

ACIDITA' TOTALE: g/l 5.57

ZUCCHERI: g/l 2.10

ALCOOL TOTALE: Vol 12.88

ESTRATTO SECC. g/l 30.90