



BUTUSSI

CABERNET SAUVIGNON

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

Botte di rovere da 300L e 225L 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 arrosti di carni rosse, ottimo con pollame, e formaggi a pasta dura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18° C

BOTTIGLIE PRODOTTE:
6.600

VIGNETO:	CABERNET SAUVIGNON 100 %
ANNO D'IMPIANTO:	1988-2016
VITI/ETTARO:	4400
RESA PER ETTARO:	60 HL / ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cappuccina
DATI ANALITICI	
ACIDITA' TOTALE:	g/l 5.12
ZUCCHERI:	g/l 0.2
ALCOOL TOTALE:	Vol 13.46
ESTRATTO SECCO:	g/l 25.50
SOLFITI TOTALI	mg/l 57,00
limite di solfiti in Biologico: mg/l 150,00	
limite di solfiti in Biodinamica mg/l 90,00	