



# BUTUSSI

## CHARDONNAY

VENDEMMIA: 2025

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 vigna avviene tra la prima e la seconda decade di settembre.

### VINIFICAZIONE

L'acino viene separato dal raspo e rimane a contatto con le bucce per 12 ore di macerazione dopodiché viene soffocemente pressato per estrarre il mosto, che viene raffreddato immediatamente alla temperatura di 10-12°C per la chiarifica statica naturale. Il mosto fiore viene separato dalle parti meno nobili, ed inviato in botti di rovere dove avverrà la fermentazione ed il successivo affinamento fino in primavera.

### AFFINAMENTO

6-8 mesi botti di rovere da 7HL e barriques, seguiti da 2-4 mesi in bottiglia prima della messa in vendita.

### CARATTERISTICHE DEL VINO

Bianco di grande struttura, con gradazione e acidità piuttosto elevate. Fine ed elegante con profumi che ricordano la mela e i fiori di acacia. 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 o pesce.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 – 12° C

BOTTIGLIE PRODOTTE ANNUE:  
3.000 bottiglie da 0,75 l

<u>VIGNETO:</u>	Chardonnay 100%
<u>ANNO D'IMPIANTO:</u>	1990
<u>VITI/ETTARO:</u>	4400
<u>RESA PER ETTARO:</u>	60 HL / ha
<u>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</u>	Cappuccina
<u>DATI ANALITICI</u>	
<u>ACIDITA' TOTALE:</u>	g/l 4.59
<u>ZUCCHERI:</u>	g/l 0.35
<u>ALCOOL TOTALE:</u>	Vol 13.33
<u>ESTRATTO SECCO:</u>	g/l 18.10
<u>SOLFITI TOTALI:</u>	mg/l 86,00
limite di solfiti in Biologico:	mg/l 150,00
limite di solfiti in Biodinamica	mg/l 90,00