



BUTUSSI

FRIULANO

VENDEMMIA: 2022

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 seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE:

Dopo la diraspatura il pigiato viene raffreddato immediatamente alla temperatura di 12°C e lasciato a contatto con le bucce per 12 - 16 ore. In questo lasso di tempo gli enzimi naturali del mosto permettono una liberazione delle componenti aromatiche, legate alla buccia, accentuando la struttura e le caratteristiche varietali tipiche del vitigno. Trascorso tale periodo il mosto viene delicatamente separato dalle bucce, decantato a freddo, travasato e fatto fermentare a temperatura controllata per circa 12-14 giorni, conclusa la fermentazione il vino affina in botti di rovere non tostate di grandi dimensioni fino alla primavera.

AFFINAMENTO:

6-8 mesi in botte di rovere da 60HL - 2 - 4 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE DEL VINO:

Di colore giallo paglierino tendente al verdognolo. Aroma delicato e gradevole che ricorda i fiori di campo; ha sapore asciutto con gusto morbido e vellutato e retrogusto di mandorla amara. E' ottimo come aperitivo, ma si accompagna anche con gli antipasti in genere, con uova e asparagi ed è ottimo con il prosciutto di San Daniele.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C

BOTTIGLIE PRODOTTE:
7800 bottiglie

<u>VIGNETO:</u>	friulano 100%
<u>ANNO D'IMPIANTO:</u>	1990,2004 e 2008
<u>VITI/ETTARO:</u>	4400
<u>RESA PER ETTARO:</u>	55 - 60 HL / ha
<u>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</u>	Cappuccina
<u>DATI ANALITICI</u>	
<u>ACIDITA' TOTALE:</u>	g/l 5.02
<u>ZUCCHERI:</u>	g/l 0.2
<u>ALCOOL TOTALE:</u>	Vol 13.62
<u>ESTRATTO SECCO:</u>	g/l 18.50
<u>SOLFITI TOTALI</u>	mg/l 83,00

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