



BUTUSSI

FRIULANO

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 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. È 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 ANNUE:

7900 bottiglie da 0,75 l
48 Magnum 1,5 l
5 Jeroboam 3 l

VIGNETO: Friulano 100%
ANNO D'IMPIANTO: 1990, 2004 e 2008
VITI/ETTARO: 4400
RESA PER ETTARO: 55 - 60 HL / ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cappuccina

DATI ANALITICI

ACIDITÀ TOTALE: g/l 4.67
ZUCCHERI: g/l 0.1
ALCOOL TOTALE: Vol 13.11
ESTRATTO SECCO: g/l 19.9
SOLFITI TOTALI: mg/l 82.00

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