



BUTUSSI

GENESIS

Sauvignon Blanc

VENDEMMIA: 2019

Denominazione di Origine Controllata



TERRENO: Fondo collinare con esposizione a Sud-ovest, Di origine alluvio colluviale. Composto da marne in profondità e pietre calcaree superficiali.

Durante il periodo estivo le correnti discendenti dalle alpi che si incanalano in questo fondo, creano delle escursioni termiche che superano i venti gradi tra il giorno e la notte

VENDEMMIA: Manuale, l'epoca vendemmiale viene valutata visivamente al raggiungimento della maturazione ottimale delle uve, che in questa zona, è posticipata di alcuni giorni rispetto alla media territoriale.

VINIFICAZIONE: L'uva viene vendemmiata alle prime luci dell'alba, per mantenere bassa la temperatura. Gli acini, vengono separati dal raspo, e raffreddati ad una temperatura di 8°C per la macerazione a freddo che dura 24 ore. In spremitura si raccoglie solamente il primo mosto fiore, evitando spremiture troppo energetiche che estrarrebbero componenti ossidanti.

La stabulazione dura tre giorni, nei primi due il mosto viene mantenuto in movimento, per massimizzare l'estrazione dei precursori aromatici, nella terza giornata, viene lasciato decantare per la chiarifica statica. Il mosto fiore così ottenuto viene travasato, e fatto fermentare a temperatura controllata.

Il 15% viene posto a fermentare in botti di Rovere tradizionale, e verrà successivamente al affinamento reintrodotta nel vino originario.

L'imbottigliamento avviene di consueto durante la settimana successiva alla pasqua., seguendo il calendario lunare.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 12 Mesi, solitamente l'entrata in commercio coincide con la pasqua dell'anno successivo a quello dell'imbottigliamento

CARATTERISTICHE DEL VINO:

Di Colore Giallo paglierino con leggeri riflessi verdi

Al naso note tipiche di fiore di sambuco e bosso, frutta esotica, pesca bianca e litchi.

In bocca esplose con irruenza, sottolineando la vena minerale e chiudendo su un finale vellutato, ma lungo e persistente.

Sposa bene minestre di verdure, "soufflé" e sformati, piatti a base di erbe o uova con asparagi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 - 14° C

BOTTIGLIE PRODOTTE:
Vendemmia 2019

2645 bottiglie da 0,75l

VIGNETO: Sauvignon 100%

ANNO D'IMPIANTO: 1990

PARTICELLA: Foglio 4 Particella 297

ETTARI VITATI: 0,5910

VITI/ETTARO: 4400

RESA PER ETTARO: 55 - 60 HL / ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cappuccina

DATI ANALITICI

ACIDITA' TOTALE: g/l 6.1

ZUCCHERI: g/l 0.2

ALCOOL TOTALE: Vol 13.2

ESTRATTO SECCO: g/l 19.2