



# BUTUSSI

## MALVASIA

### VENDEMMIA:2024

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 acciaio fino in primavera.

#### AFFINAMENTO:

6-8 mesi in botte di acciaio; 2 - 4 mesi in bottiglia

#### CARATTERISTICHE DEL VINO:

Vino bianco dal colore giallo paglierino; offre toni dolci di mughetto, pesce bianco e zafferano.

Fresco e fruttato, presenta un gusto asciutto, pulito e di grande sapidità.

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

BOTTIGLIE PRODOTTE:  
639 bottiglie

<b>VIGNETO:</b>	malvasia 100%
<b>ANNO D'IMPIANTO:</b>	2022
<b>VITI/ETTARO:</b>	4400
<b>RESA PER ETTARO:</b>	55 - 60 HL/ ha
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</b>	Cappuccina <b>DATI ANALITICI</b>
<b>ACIDITÀ TOTALE:</b>	g/l 5.03
<b>ZUCCHERI:</b>	g/l 10.06
<b>ALCOOL TOTALE:</b>	Vol 12.34
<b>ESTRATTO SECCO:</b>	g/l 20.3
<b>SOLFITI TOTALI:</b>	mg/l 94,00

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