



BUTUSSI

MALVASIA

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 l'asso 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 rovere da 7HL; 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 ANNUE:	<u>VIGNETO:</u>	malvasia 100%
2000 bottiglie da 0,75l	<u>ANNO D'IMPIANTO:</u>	2022
15 Magnum 1,5l	<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 4.65
	<u>ZUCCHERI:</u>	g/l 0.32
	<u>ALCOOL TOTALE:</u>	Vol 12.76
	<u>ESTRATTO SECCO:</u>	g/l 17.9
	<u>SOLFITI TOTALI:</u>	mg/l 98,00

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

Limite di solfiti in Biodinamica mg/l 90,00