



VALENTINO BUTUSSI

C o r n o d i R o s a z z o

MERLOT

VENDEMMIA: 2018

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 l'ultima settimana di settembre.

VINIFICAZIONE:

L'uva viene diraspata cercando di mantenere il più possibile l'acino integro e mandandolo così in botte tradizionale di rovere da 60HL per la fermentazione. Vengono fatte delle follature manuali fino al raggiungimento del colore e della tannicità desiderati ed in fine viene pressato con torchio tradizionale. Il vino così ottenuto viene lasciato sedimentare per un giorno, dopodiché ritorna in botte di rovere da 15HL e 20HL per i successivi 12 mesi di affinamento.

AFFINAMENTO:

12 mesi Botte di Rovere da 60HL, 6 mesi in cemento e 6 mesi in bottiglia prima di entrare in vendita.

CARATTERISTICHE DEL VINO:

Colore rosso rubino intenso, aroma pieno e fragrante, leggermente erbaceo, che ricorda l'amarena, il lampone, la mora, il mirtillo. Gusto secco, strutturato, sapido. Vino indicato per piatti di carne bianca e rossa, arrosti e formaggi di mezza stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 – 18° C

BOTTIGLIE PRODOTTE:
3.900

VIGNETO:	MERLOT 100 %
ANNO D'IMPIANTO:	1965-1970
PARTICELLA:	Foglio 4 Particella 297
ETTARI	VITATI:
1.75.66	
VITI/ETTARO:	4400
RESA PER ETTARO:	60 HL / ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	cappuccina
DATI ANALITICI	
ACIDITA' TOTALE:	g/l 5.910
ZUCCHERI:	g/l 0.10
ALCOOL TOTALE:	Vol 13.02
ESTRATTO SECCO	g/l 26.00