



BUTUSSI

MERLOT

VENDEMMIA: 2021

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 vinocosi 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 15HL e 20HL, 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:

8488 bottiglie da 0,75 l

150 Magnum 1,5 l

<u>VIGNETO:</u>	MERLOT 100 %
<u>ANNO D'IMPIANTO:</u>	1970
<u>VITI/ETTARO:</u>	4400
<u>RESA PER ETTARO:</u>	60 HL / ha
<u>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</u>	cappuccina
<u>DATI ANALITICI</u>	
<u>ACIDITA' TOTALE:</u>	g/l 4.95
<u>ZUCCHERI:</u>	g/l 0.07
<u>ALCOOL TOTALE:</u>	Vol 12.89
<u>ESTRATTO SECCO</u>	g/l 24.50
<u>SOLFITI TOTALI</u>	mg/l 56,00

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