



BUTUSSI

MADONNA D'AIUTO

Pinot Grigio *Ramato*

VENDEMMIA: 2020

Denominazione di Origine Controllata

Friuli Colli Orientali



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 diraspata e lasciata macerare con le bucce, fino alla spontanea partenza fermentativa indigena. Durante la fermentazione si eseguono follature manuali giornalmente, fino alla conclusione naturale della fermentazione. La spremitura è con torchio tradizionale, modificato per lavorare a bassa pressione. Dopo una decantazione statica di 24 ore, viene mandato ancora torbido all'interno di botti di rovere tradizionali Friulane da 700 Litri per 8-10 mesi di maturazione.

L'imbottigliamento avviene di consueto durante l'ultimo quarto di luna successiva alla pasqua.

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

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

ANNUE: Solamente le annate migliori entra a far parte di questa selezione, nella vendemmia 2018 sono state prodotte 1298 bottiglie da 0,75 l

CARATTERISTICHE DEL VINO:

Il suo colore e "RAMATO" intenso, del Rame metallo dal quale prende nome o Buccia di cipolla.

Al naso fiori d'arancia e gelsomino, mela e pera, con un finale di piccoli frutti rossi.

Al sorso entra snello ma deciso con una forte componente minerale e salina, di grande corrispondenza gusto olfattiva, con finale asciutto e di lunghissima persistenza.

Vino dalla grande versatilità gastronomica, antipasti, zuppe, risotti, ma anche pesce, e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 - 14° C

BOTTIGLIE PRODOTTE:
Vendemmia 2019

1996 bottiglie da 0,75l

VIGNETO: Pinot Grigio 100%

ANNO D'IMPIANTO: 2004

PARTICELLA: Foglio 4 Particella 297

ETTARI VITATI: 0,7454

VIT/VETTARO: 4400

RESA PER ETTARO: 55 - 60 HL / ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cappuccina

DATI ANALITICI

ACIDITA' TOTALE: g/l 4,970

ZUCCHERI: g/l 0.2

ALCOOL TOTALE: Vol 12.72

ESTRATTO SECCO: g/l 21,10