



VALENTINO BUTUSSI

Corno di Rosazzo

Metodo Classico
Valentino Butussi BRUT
VENDEMMIA: 2010



TERRENO: Il Pinot Nero si trova su terreno a prevalente scheletro calcareo, in zona pianeggiante.

La Ribolla Gialla e lo chardonnay, provengono da un fondo collinare con esposizione a Sud-ovest, Di origine alluvio colluviale. Composto da marne in profondità e pietre calcaree superficiali.

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 vendemmiata alle prime luci dell'alba, per mantenere bassa la temperatura. Gli acini, vengono separati dal raspo, e raffreddati ad una temperatura di 12°C. In spremitura si raccoglie solamente il primo mosto fiore, evitando spremiture troppo energiche che estrarrebbero componenti ossidanti.

La stabilizzazione dura 2 giorni, nei primi il mosto viene mantenuto in movimento, per massimizzare l'estrazione dei precursori aromatici, nella seconda giornata, viene lasciato decantare per la chiarifica statica. Il mosto fiore così ottenuto viene travasato, e fatto fermentare a temperatura controllata.

Il Pinot Nero vinificato in bianco, viene posto a fermentare in botti di Rovere tradizionale, e verrà successivamente al affinamento reintrodotta nel vino originario.

PRESA DI SPUMA: L'imbottigliamento avviene di consueto durante la settimana successiva alla pasqua., seguendo il calendario lunare.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 120 Mesi sui lieviti, in bottiglie conservate a 14° nelle nostre cantine di affinamento al riparo dalla luce e dal rumore, affinché nessun fattore esterno turbi il riposo delle bottiglie.

REMUAGE: Su pupitres in legno con cadenza giornaliera e di tipo manuale per 30 giorni.

SBOCCATURA: Alla volée in piccole quantità durante il corso dell'anno.

CARATTERISTICHE DEL VINO:

Ideale per accompagnare salmone, crostacei, piatti di pesce, minestre risotti e carni delicate. Dall'aperitivo a tutto il pasto, ottimo con fine pasticceria secca.

Conservare la bottiglia distesa al riparo dalla luce in luogo fresco ed asciutto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8° C

BOTTIGLIE PRODOTTE:
Vendemmia 2010

1000 bottiglie da 0,75l
140 magnum da 1,5l

VIGNETO: Pinot Nero 55%
Chardonnay 20%
Ribolla Gialla 25%

ANNO D'IMPIANTO: 1965-1990

VITI/ETTARO: 3500-4400

RESA PER ETTARO: 55 - 60 HL / ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cappuccina

DATI ANALITICI

ACIDITA' TOTALE: g/l 6.2

ZUCCHERI: g/l 1,8

ALCOOL TOTALE: Vol 12.30

ESTRATTO SECCO: g/l 21,30

pH: 3.19