



BUTUSSI

Metodo Classico

Brut 2021



TERRENO:

Fondo Collinare, costituito da marne ed arenarie stratificate in profondità e colluviali in superficie

VENDEMMIA:

La raccolta è manuale e differenziata a seconda della maturazione delle uve, normalmente anticipata rispetto alla maturazione classica

VINIFICAZIONE:

In bianco con pressatura delle uve soffice senza macerazioni. Rifermentazione in bottiglia in cantina a temperatura di 14° C e permanenza sui lieviti per 34 mesi.

Viene successivamente sboccato e separato dai lieviti.

AFFINAMENTO:

Dai 6 ai 9 mesi in bottiglia prima di iniziare la vendita

CARATTERISTICHE DEL VINO:

Colore giallo paglierino intenso, perlage finissimo e persistente. Profumo delicato e fine, ma allo stesso tempo complesso e fruttato, morbido e largo; al gusto si offre ricco di struttura e frutto, dalla lunga persistenza aromatica.

ACCOSTAMENTI: Ideale per accompagnare salmone, crostacei, piatti di pesce, minestre risotti e carni delicate. Dall'aperitivo a tutto il pasto, da non abbinare a dolci di creme o gelato, ottimo con fine pasticceria secca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

BOTTIGLIE PRODOTTE:

635 da 0,75 l

VIGNETO:

RIBOLLA GIALLA 100%

ANNO D'IMPIANTO:

1990 -2018

ETTARI VITATI:

1.92 50

VITI/ETTARO:

4400

RESA PER ETTARO:

70 HL / ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

cappuccina

DATI ANALITICI

ALCOOL TOTALE :

Vol. 12.00