



# BUTUSSI

## PINOT GRIGIO

VENDEMMIA: 2025

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 la prima decade di settembre.

### VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura il pigiato viene raffreddato immediatamente alla temperatura di 12°C e lasciato a contatto con le bucce per 18 -24 ore. In questo lasso di tempo gli enzimi naturali del mosto permettono una liberazione delle componenti aromatiche, e colorate legate alla buccia, accentuando la struttura e le caratteristiche varietali tipiche del vitigno. Trascorso tale periodo il mosto viene delicatamente separato dalle bucce, decantato e fatto fermentare a temperatura controllata per circa 14 giorni.

### AFFINAMENTO

6 mesi in botti di cemento e 2 - 4 mesi in bottiglia

### NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE ANNUE 13.000

### CARATTERISTICHE DEL VINO

Bianco di colore giallo paglierino con lievi riflessi ramati, bouquet tipico che ricorda i fiori di acacia. Gusto secco, pieno, piacevolmente amarognolo. Accostamenti gastronomici: si accosta piacevolmente a prosciutti, formaggi freschi, primi piatti con sughi rossi, carni bianche.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 – 12° C

BOTTIGLIE PRODOTTE ANNUE:  
13.000 Bottiglie da 0,75 l

<u>VIGNETO:</u>	Pinot Grigio 100%
<u>ANNO D'IMPIANTO:</u>	1984-2004
<u>VITI/ETTARO:</u>	4400
<u>RESA PER ETTARO:</u>	60 HL / ha
<u>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</u>	Cappuccina

DATI ANALITICI	
<u>ACIDITA' TOTALE:</u>	g/l 4.59
<u>ZUCCHERI:</u>	g/l 0.23
<u>ALCOOL TOTALE:</u>	Vol 12.95
<u>ESTRATTO SECCO:</u>	g/l 18.00
<u>SOLFITI TOTALI</u>	mg/l 172,00

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