



BUTUSSI

PINOT GRIGIO

RAMATO

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 seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Una piccola parte (25%) viene vinificata in bianco; una parte circa il 40% viene posto in macerazione a freddo per 36 ore, per un'estrazione maggiore della parte rosata. Per entrambe una spremitura soffice e un inizio con fermentazione indigena aiutata poi a metà dall'aggiunta di una piccola quantità di lievito selezionato per completare la fermentazione. La parte restante delle uve viene pigiata, raffreddata a 7 gradi e lasciata a macerare fino all'inizio della fermentazione indigena (normalmente dai 5 ai 6 giorni). Il macerato viene posto in torchio e spremuto a pressione minima, il mosto così ottenuto continua la sua fermentazione in botti tradizionali in rovere non tostato di capienza 60 HL. Un mese prima dell'imbottigliamento le tre diverse vinificazioni vengono unite a formare un unico vino.

AFFINAMENTO

50% in botti d'acciaio e 50% in botti di rovere per un totale di 6-8 mesi.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore ramato;

Al naso ricorda i fiori di campo, frutta fresca e piccoli frutti rossi di sottobosco.

Al palato asciutto, vellutato, di grande carattere e persistenza. Si abbina ad antipasti di pesce, pesce crudo, crostacei anche alla griglia per arrivare fino alle carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12° C

BOTTIGLIE PRODOTTE	
ANNUE:	
<u>13.200</u>	Bottiglie da 0,75 l
<u>70</u>	Magnum 1,5 l
<u>6</u>	Jeroboam 3 l

<u>VIGNETO:</u>	Pinot Grigio 100%
<u>ANNO D'IMPIANTO:</u>	1984-1978-2004
<u>VITI/ETTARO:</u>	4400
<u>RESA PER ETTARO:</u>	55- 60 HL / ha
<u>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</u>	cappuccina
<u>DATI ANALITICI</u>	
<u>ACIDITA' TOTALE:</u>	g/l 4,50
<u>ZUCCHERI:</u>	g/l 0,27
<u>ALCOOL TOTALE:</u>	Vol 12,61
<u>ESTRATTO SECCO:</u>	g/l 18,00
<u>SOLEFITI TOTALI</u>	mg/l 83,00

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