



BUTUSSI

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

VENDEMMIA: 2021

Denominazione di Origine Controllata
Friuli Colli Orientali



TERRENO

Prevalentemente sassoso e ghiaioso, vocati, come pochi alla coltura della vite.

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 ottobre.

VINIFICAZIONE

L'uva viene diraspata cercando di mantenere il più possibile l'acino integro e mandandolo così in botte tradizionale di rovere da 60HL per la fermentazione. Vengono fatte delle follature manuali fino al raggiungimento del colore e della tannicità desiderati ed in fine viene pressato con torchio tradizionale. Il vino così ottenuto viene lasciato sedimentare per un giorno, dopodiché ritorna in botte di rovere per i successivi 12 mesi di affinamento.

AFFINAMENTO

Botte di rovere da 60HL per 12 mesi

Botte di cemento per 6 Mesi

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore rosso rubino con riflessi violacei che si attenuano con l'affinamento. Profumo intenso, erbaceo, vinoso, con note che ricordano la mora selvatica e frutti di bosco. Sapore deciso, leggermente tannico e piacevolmente amarognolo. Si sposa perfettamente con carni grasse, carni alla griglia e piatti rustici della cucina friulana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 – 18° C

BOTTIGLIE PRODOTTE:

5100 bottiglie da 0,75 l

105 Magnum 1,5 l

VIGNETO: REFOSCO DAL P.R. 100%

ANNO D'IMPIANTO: 1978-2004

VITI/ETTARO: 4000

RESA PER ETTARO: 60 HL / ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cappuccina

DATI ANALITICI

ACIDITA' TOTALE: g/l 4.86

ZUCCHERI: g/l 0.3

ALCOOL TOTALE: Vol 13.20

ESTRATTO SECCO g/l 26.60

SOLFITI TOTALI mg/l 50,00

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

limite di solfiti in Biodinamica mg/l 90,00