



BUTUSSI

RIBOLLA GIALLA

VENDEMMIA: 2025

Denominazione di Origine Controllata

Friuli Colli Orientali



TERRENO

Collinare costituito da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica.

VENDEMMI

Manuale, l'epoca vendemmiale viene valutata visivamente al raggiungimento della maturazione ottimale delle uve, che in questa zona avviene tra la seconda e terza decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspa pigiatura il pigiato viene raffreddato immediatamente alla temperatura di 12°C e lasciato a contatto con le bucce per 12 - 16 ore. In questo lasso di tempo gli enzimi naturali del mosto permettono una liberazione delle componenti aromatiche, legate alla buccia, accentuando la struttura e le caratteristiche varietali tipiche del vitigno. Trascorso tale periodo il mosto viene delicatamente separato dalle bucce e fatto fermentare integro, senza chiarifiche, a temperatura controllata per circa 14 giorni.

AFFINAMENTO

8 mesi botti di cemento

CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, asciutto, vinoso e fresco, armonioso nella struttura, dal profumo floreale, caratteristico e marcato. Accompagna antipasti freddi, frittiture, perfetto sui tartufi di mare, "molluschi". Grande vino da pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12°

BOTTIGLIE PRODOTTE ANNUE:	VIGNETO:	Ribolla	Gialla 100%
15.000 Bottiglie da 0,75l	ANNO D'IMPIANTO:		1990-2014
550 Bottiglie da 0,375 l	VITI/ETTARO:		4100
50 Magnum 1,5 l	RESA PER ETTARO:		60 HL / ha
6 Jeroboam 3 l	SISTEMA DI ALLEVAMENTO:		Cappuccina
	DATI ANALITICI		
	ACIDITA' TOTALE:		g/l 4,61
	ZUCCHERI:		g/l 0,50
	ALCOOL TOTALE:		Vol 12,11
	ESTRATTO SECCO:		g/l 16,10
	SOLFITI TOTALI		mg/l 62,00
	limite di solfiti in Biologico:		mg/l 150,00
	limite di solfiti in Biodinamica		mg/l 90,00