



# BUTUSSI

## RIBOLLA GIALLA BRUT



### 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 a temperatura di 14° C e permanenza dello spumante in autoclave 3 mesi a contatto con i lieviti. Viene successivamente imbottigliato.

### AFFINAMENTO:

2-3 mesi in bottiglia

### CARATTERISTICHE DEL VINO:

Colore giallo paglierino brillante con venature verdognole. Profumo fresco fragrante con note di mela e pera. Sapore rotondo, leggermente aromatico con vena citrina e prolungata sensazione gustativa

Aperitivo classico, ma ben accompagna gli antipasti di pesce e salumi, eccellente con le passate di verdure, nonché i pesci al forno in genere. Vino da barca, perfetto sugli stuzzichini.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8° C

BOTTIGLIE PRODOTTE:  
5016 bottiglie da 0,75l  
198 Magnum 1,5 l

<u>VIGNETO:</u>	RIBOLLA GIALLA 100%
<u>ANNO D'IMPIANTO:</u>	1990 -2018
<u>ETTARI VITATI:</u>	1.92 50
<u>VITI/ETTARO:</u>	4400
<u>RESA PER ETTARO:</u>	70 HL / ha
<u>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</u>	cappuccina
DATI ANALITICI	
<u>ALCOOL TOTALE:</u>	Vol 12.50