



# BUTUSSI

## ROSA DEL TUORI ROSATO

VENDEMMIA: 2023

Indicazione Geografica Protetta  
VENEZIA GIULIA



### TERRENO

Vallata sul fiume Judrio, costituito da materiali di deposito alluvionale in superficie, e strutture calcariche in profondità.

La strada che affianca questo vigneto veniva nominata come "Strada Comunale detta del Tuori" in una mappa di fine 1700

### 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 ottobre.

### VINIFICAZIONE

L'uva raccolta a mano, viene posta in macerazione a freddo per una notte, più o meno 12 ore, questo ci consente di estrarre solo una piccola parte rosata più nobile. Una spremitura soffice dove viene prelevato solamente il mosto fiore. Il mosto ottenuto viene raffreddato e lasciato per alcuni giorni a decantare dalle parti solide. Si travasa solo la parte limpida, così da ottenere un vino il più possibile elegante.

### AFFINAMENTO

In botti d'acciaio fino in primavera

### CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore rosato;

Al naso ricorda la rosa selvatica, e piccoli frutti rossi di sottobosco

Al palato asciutto, vellutato, di grande freschezza e persistenza. Un vino da aperitivo a qualsiasi ora, si abbina a formaggi e affettati, ma anche a primi piatti saporiti.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 – 10° C

BOTTIGLIE PRODOTTE:  
2.600

VIGNETO:	MERLOT 100%
ANNO D'IMPIANTO:	1996
VITI/ETTARO:	4400
RESA PER ETTARO:	55- 60 HL / ha
ALLEVAMENTO:	cordone speronato

#### DATI ANALITICI

ACIDITA' TOTALE:	g/l 4.80
ZUCCHERI:	g/l 0.20
ALCOOL TOTALE:	Vol 13.15
ESTRATTO SECCO:	g/l 21.0
SOLFITI TOTALI	mg/l 69,00

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