



BUTUSSI

SAUVIGNON

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 tra la seconda e terza decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura il pigiato viene raffreddato immediatamente alla temperatura di 12°C e lasciato a contatto con le bucce per 18-24 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, decantato e fatto fermentare a temperatura controllata per circa 14 giorni.

AFFINAMENTO

8 mesi in botti d'acciaio

CARATTERISTICHE DEL VINO

Di colore giallo paglierino, ha profumo intenso di peperone verde, foglie di pomodoro, frutto della passione e pesca. È vino di sapore fresco, vivace, armonico e vellutato. Accompagna creme e minestre, si sposa magnificamente con piatti a base di asparagi e uova. Grande vino da crostacei: scampi, aragoste, granchi, ecc.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 – 12° C

BOTTIGLIE PRODOTTE
ANNUE:
13.000 bottiglie da 0,75 l
40 Magnum 1,5 l
5 Jeroboam 3 l

VIGNETO: Sauvignon 100%
ANNO D'IMPIANTO: 1985-1990
VITI/ETTARO: 4200
RESA PER ETTARO: 60 HL / ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cappuccina

DATI ANALITICI

ACIDITÀ TOTALE: g/l 4,92
ZUCCHERI: g/l 0,42
ALCOOL TOTALE: Vol 13,00
ESTRATTO SECCO: g/l 18,20
SOLFITI TOTALI: mg/l 86,00
limite di solfiti in Biologico: mg/l 150,00
limite di solfiti in Biodinamica mg/l 90,00