



BUTUSSI

SANTUARI

Rosso Riserva

VENDEMMIA: 2021

Denominazione di Origine Controllata



TERRENO: fondo collinare con esposizione a Sud-ovest, Di origine alluvio colluviale. Composto da marne in profondità e pietre calcaree superficiali.

Durante il periodo estivo le correnti discendenti dalle alpi che si incanalano in questo fondo, creano delle escursioni termiche che superano i venti gradi tra il giorno e la notte

VENDEMMIA: manuale, l'epoca vendemmiale viene valutata visivamente al raggiungimento della maturazione ottimale delle uve, con assaggio del vinacciolo, colorazione del pennello, cessione del colore tramite sfregamento della buccia.

VINIFICAZIONE: l'uva viene diraspata e posta immediatamente nei tini per la fermentazione, viene quindi lasciata macerare con le bucce, fino alla spontanea partenza fermentativa indigena. Durante la fermentazione si eseguono follature manuali giornaliere, fino alla sua conclusione naturale. La spremitura è con torchio tradizionale, modificato per lavorare a bassa pressione. Dopo una decantazione statica di 24 ore, viene mandato ancora torbido all'interno di botti di rovere da 300 Litri per 24 mesi di affinamento.

L'affinamento procede poi in botti di cemento per ulteriori 6 mesi.

L'imbottigliamento avviene come da tradizione nella settimana successiva alla pasqua, per rispettare le fasi lunari.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 12 Mesi. Solitamente l'entrata in commercio coincide con la pasqua dell'anno successivo a quello dell'imbottigliamento

CARATTERISTICHE DEL VINO:

colore è Rosso rubino intenso, con l'affinamento sviluppa riflessi granati. Al naso elegante, pepe nero, tabacco dolce, e piccoli frutti rossi. Al sorso entra armonico, minerale, salino con finale lungo e persistente. Vino di grande versatilità gastronomica si sposa alla perfezione con la cacciagione ed in genere con cibi dal sapore deciso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18° C

BOTTIGLIE PRODOTTE:

Vendemmia 2019

1748 bottiglie da 0,75l
90 Magnum 1,5l
6 Jéroboam 3l
6 Mathusalem 6l

VITIGNO: Cabernet Sauvignon 100%

ANNO D'IMPIANTO: 1988
PARTICELLA: Foglio 4 Particella 297
ETTARI VITATI: 0,3907
VITI/ETTARO: 4400
RESA PER ETTARO: 50 - 55 HL / ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cappuccina

DATI ANALITICI

ACIDITA' TOTALE: g/l 5.02
ZUCCHERI: g/l 0.30
ALCOOL TOTALE: % Vol 13.21
ESTRATTO SECCO: g/l 25.00