



# BUTUSSI

## VERDUZZO FRIULANO

VENDEMMIA: 2019

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

La raccolta è manuale e differenziata secondo maturazione con passaggi bisettimanali. Il 30/40% delle uve viene posta ad appassire in cassette di legno per oltre un mese. L'uva restante viene lasciata sulla pianta e viene poi raccolta in surmaturazione, quando la bacca comincia ad imbrunire ed a disidratarsi naturalmente. L'uva viene diraspata ed il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per 24 - 28 ore ad una temperatura di 12°C per consentire al vino di accentuare le sue caratteristiche varietali e di acquisire il coloregiallo d'orato-ambrato tipico di questo vitigno

### AFFINAMENTO

60% 6 mesi in botti d'acciaio  
40% 6 mesi di botte di rovere da 300 litri  
2 - 4 mesi in bottiglia

### CARATTERISTICHE DEL VINO

Di colore giallo dorato carico, profumo floreale intenso e fruttato, amabile al palato, leggermente tannico, robusto, corposo, giustamente alcolico. Tipico vino da dessert che si accompagna bene a pasticceria secca, ideale accompagnato con la Gubana (dolce tipico Friulano); risulta interessante anche abbinato a formaggi piccanti o erborinati e di lunga stagionatura. Da servire a 12-14°

### TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 - 14° C

BOTTIGLIE PRODOTTE:  
1908

<u>VIGNETO:</u>	VERDUZZO 100%
<u>ANNO D'IMPIANTO:</u>	1962-1985-2004
<u>PARTICELLA:</u>	Foglio 4 Particella 297
<u>ETTARI VITATI:</u>	0 80 00
<u>VITI/ETTARO:</u>	4100
<u>RESA PER ETTARO:</u>	40-50 HL / ha
<u>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</u>	cappuccina
DATI ANALITICI	
<u>ACIDITA' TOTALE:</u>	g/l 4.76
<u>ZUCCHERI:</u>	g/l 69.25
<u>ALCOOL TOTALE:</u>	Vol 13.27
<u>ESTRATTO SECCO:</u>	g/l 97.7