

# BUTUSSI

## WHITE ANGEL

### Friuli Colli Orientali

Denominazione di Origine Controllata

BIANCO VENDEMMIA: 2023



#### TERRENO:

fondo collinare con esposizione a Sud-ovest, di origine colluviale. Composto da marne in profondità e sabbioso argilloso da dilavamento collinare in superficie.

Si tratta di un piccolo altopiano o gradone posto sulle pendici del colle di Rosazzo. Vigneto sempre molto ventilato e fresco, che consente maturazioni più lente ma in grado di conferire freschezza e nervo a questo vino.

**VENDEMMIA:** manuale, l'epoca vendemmiale viene valutata visivamente al raggiungimento della maturazione ottimale delle uve, che in questa zona, è posticipata di alcuni giorni rispetto alla media territoriale.

**VINIFICAZIONE:** le tre uve vengono vendemmiate separatamente al raggiungimento della loro corretta maturazione. Per mantenere bassa la temperatura la vendemmia si svolge alle prime luci dell'alba.

Gli acini, vengono separati dal raspo e mantenuti in macerazione a temperatura naturale per 12 ore. In spremitura si raccoglie solamente il primo mosto fiore, evitando spremiture troppo energiche che estrarrebbero componenti ossidanti e vegetali.

Il mosto integralmente viene posto a fermentare in botti di Rovere tradizionali (non tostate) piegate a vapore, da 500l e 700l.

L'imbottigliamento avviene di consueto durante la settimana successiva alla pasqua, seguendo il calendario lunare.

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

#### CARATTERISTICHE DEL VINO:

di Colore Giallo paglierino brillante.

Profumo ampio, intenso, di grande eleganza e persistenza, con note di miele e fiori freschi di campo primaverile, mela cotogna e agrumi canditi. Ha sapore etereo asciutto, sapido e di lunghissima persistenza.

Si abbina con crostacei, ostriche, caviale, storione, mussoli.

Si abbina perfettamente anche con verdure e carni leggere, con condimenti delicati, pur se ricchi.

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

#### ANNO D'IMPIANTO:

1990-2010-2016

#### PARTICELLA:

Foglio 6 Particella 450

#### ETTARI VITATI:

0,4007

#### VITI/ETTARO:

4400

#### RESA PER ETTARO:

55 - 60 HL / ha

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cappuccina

#### VIGNETO:

Chardonnay 60%

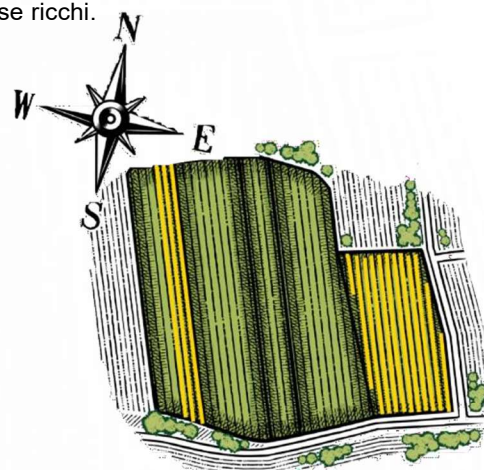
Ribolla Gialla 20%

Friulano 20%

#### BOTTIGLIE PRODOTTE:

Vendemmia 2020

1213 bottiglie da 0,75l



#### DATI ANALITICI

**ACIDITA' TOTALE:** g/l 5,16

**ZUCCHERI:** g/l 0,1

**ALCOOL TOTALE:** Vol 12,75

**ESTRATTO SECCO:** g/l 19,6

**SOLFITI TOTALI:** mg/l 92,00

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

limite di solfiti in Biodinamica mg/l 90,00