



VALENTINO BUTUSSI

Corno di Rosazzo

CABERNET FRANC 2012 DOC COLLI ORIENTALI DEL FRIULI



Vitigno: Cabernet Franc in purezza

Anno d'impianto: 1988, 1970 e 2004

Ettari Vitati: 1 24 37

Terreno: Collinare, costituito da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica

Resa per ettaro: 60-65 HL / ha

Viti / ettaro: 4.400

Sistema di allevamento: Cappuccina – gujot bilaterale

Vendemmia

La raccolta a mano al raggiungimento della maturazione ottimale delle uve avviene verso la prima decade di ottobre.

Vinificazione

L'uva viene diraspata cercando di mantenere il più possibile l'acino intero e mandandolo così in botte. Vengono poi fatti dei rimontaggi fino al raggiungimento del colore e della tannicità desiderati ed in fine viene pressato e continua la sua evoluzione in botte.

Affinamento

6 mesi in botti d'acciaio e 2 - 4 mesi in bottiglia

Numero bottiglie prodotte annue: 5.300

Caratteristiche del vino

Vino dal colore rosso rubino tendente al violaceo. Aroma intenso spiccatamente erbaceo e vinoso. Sapore pieno, tannico. E' vino da carni rosse e arrostiti e si accosta bene anche alla selvaggina da piuma e a formaggi stagionati.

Note storiche

Vitigno tipicamente Friulano di grande interesse per la sua particolarità e per il suo buon adattamento sul territorio. Diffuso in Friuli già da due secoli.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

SCHEDA TECNICA

Acidità totale:	g/l 4,70
Zuccheri riduttori:	g/l < 1,0
Alcool totale:	% Vol. 13,12
Estratto secco netto:	g/l 27,30

Valentino Butussi Società Semplice Agricola
Via Prà di Corte, 1 Corno di Rosazzo (Udine) ITALIA
tel. 0432.759194 fax. 0432.753112
www.butussi.it