



# VALENTINO BUTUSSI

Corno di Rosazzo

## SAUVIGNON 2017 DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



**Vitigno:** Sauvignon in purezza

**Anno d'impianto:** 1990 - 1985

**Ettari Vitati:** 1 02 00

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

**Resa per ettaro:** 60 HL / ha

**Viti / ettaro:** 4.200.

**Sistema di allevamento:** Cappuccina

### Vendemmia

La raccolta a mano al raggiungimento della maturazione ottimale delle uve avviene tra la prima e la seconda e terza decade di settembre.

### Vinificazione

Dopo la diraspa pigiatura il pigiato viene raffreddato immediatamente alla temperatura di 12°C e lasciato a contatto con le bucce per 18 -24 ore. In questo l'asso 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 20 giorni.

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

**Numero bottiglie prodotte annue:** 8.000

### Caratteristiche del vino

Di colore giallo paglierino, ha un tenue profumo di peperone verde, foglie di pomodoro e pesca. E' vino di sapore fresco, vivace, armonico e vellutato. Accompagna creme e minestre ma può essere degustato anche fuori pasto come aperitivo. Grande vino da crostacei: scampi, aragoste, granchi, ecc.

### Note storiche

Vitigno proveniente dalla Francia e precisamente dalla regione Bordolese. Non si sa con precisione quando è stato importato in Friuli, dove in ogni caso veniva coltivato fin da secolo scorso.

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C

### SCHEDA TECNICA

**Acidità totale:** g/l 5,18

**Zuccheri riduttori:** g/l 1,00

**Alcool totale:** % Vol 13,30

**Estratto secco netto:** g/l 18,20

\* **Solfiti:** mg/l 88,00

\* **Disciplinare Demeter:** 70 mg/l per vini rossi, 90 mg/l per vini bianchi.

\* **Disciplinare Biologico Europeo:** 100 mg/l per vini rossi, 150 mg/l per vini bianchi.