



VALENTINO BUTUSSI

Corno di Rosazzo

VERDUZZO FRIULANO 2015 DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



Vitigno: Verduzzo in purezza

Anno d'impianto: 1962 - 1985 - 2004

Ettari Vitati: 0 80 00

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

Resa per ettaro: 40-50 HL / ha

Viti / ettaro: 4.100

Sistema di allevamento: Cappuccina

Vendemmia

La raccolta a mano al raggiungimento della maturazione ottimale delle uve avviene tra la prima e la seconda 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 colore giallo d'orato-ambrato tipico di questo vitigno

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

Numero bottiglie prodotte annue: 10.000 (bottiglie da 500 ml)

Caratteristiche del vino

Di colore giallo dorato carico, profumo intenso, 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°C

Note storiche

Vitigno anticamente coltivato in Friuli da sempre, dà i migliori risultati nella zona collinare orientale

Temperatura di servizio: 12 - 14 °C

SCHEMA TECNICA

Acidità totale:	g/l 5,310
Zuccheri riduttori:	g/l 92,00
Alcool totale:	% Vol 17,67
Estratto secco netto:	g/l 28,30
Solfiti:	mg/l 135