



# VALENTINO BUTUSSI

Corno di Rosazzo

## **PINOT GRIGIO 2017 RAMATO DOC FRIULI COLLI ORIENTALI**



**Vitigno:** Pinot Grigio in purezza

**Anno d'impianto:** 1978, 1984 e 2004

**Ettari Vitati:** 1 79 62

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

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

**Viti / ettaro:** 4.400

**Sistema di allevamento:** Gujot

### **Vendemmia**

La raccolta a mano avviene al raggiungimento della maturazione ottimale delle uve, per conservarne la parte acida e i profumi.

### **Vinificazione**

Una piccola parte (25%) viene vinificata in bianco; una parte circa il 40% viene posta in macerazione a freddo per 24 ore, per un'estrazione maggiore della parte rosata. Per entrambe una spremitura soffice e un inizio con fermentazione indigena aiutata poi a metà dall'aggiunta di una piccola quantità di lievito per completare la fermentazione. La parte restante delle uve viene pigiata, raffreddata a 7 gradi e lasciata a macerare fino all'inizio della fermentazione indigena (normalmente dai 5 ai 6 giorni). Il macerato viene posto in torchio e spremuto a pressione minima, il mosto così ottenuto continua la sua fermentazione in botti di 2° e 3° passaggio, in rovere non tostato di capienza 5/7 HL. Un mese prima dell'imbottigliamento le tre diverse vinificazioni vengono unite a formare un unico vino.

**Affinamento:** 8 mesi in botti d'acciaio e una parte in botti di rovere; 2 mesi in bottiglia

**Numero bottiglie prodotte annue:** 11.000

### **Caratteristiche del vino**

Colore ramato;

Al naso ricorda i fiori di campo, frutta fresca e piccoli frutti rossi di sottobosco.

Al palato asciutto, vellutato, di grande carattere e persistenza. Si abbina ad antipasti di pesce, pesce crudo, crostacei anche alla griglia per arrivare fino alle carni bianche.

### **Note storiche**

Vitigno molto antico se non addirittura arcaico. E' giunto in Friuli dalla Francia da antica data. Dà ottimi risultati in pianura, anche se è consigliabile pure la diffusione in collina.

**Temperatura di servizio:** 10 - 12°C

### **SCHEDA TECNICA**

<b>Acidità totale:</b>	g/l 4,68
<b>Zuccheri riduttori:</b>	g/l 0,70
<b>Alcool totale:</b>	% Vol. 13,85
<b>Estratto secco netto:</b>	g/l 18,90
<b>* Solfiti:</b>	mg/l 92,00

\* **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.

### **Valentino Butussi Società Semplice Agricola**

Via Prà di Corte, 1 Corno di Rosazzo (Udine) ITALIA

tel. 0432.759194 fax. 0432.753112

[www.butussi.it](http://www.butussi.it)