



VALENTINO BUTUSSI

Corno di Rosazzo

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2016 DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



Vitigno: Refosco dal Peduncolo Rosso in purezza

Anno d'impianto: 2004 - 1978 e 1970

Ettari Vitati: 1 08 75

Terreno: Prevalentemente sassoso e ghiaioso, vocati, come pochi alla coltura della vite.

Resa per ettaro: 60-65 HL / ha

Viti / ettaro: 4.000

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: 8.000

Caratteristiche del vino

Colore rosso rubino con riflessi violacei che si attenuano con l'affinamento. Profumo intenso, erbaceo, vinoso, con note che ricordano la mora selvatica e frutti di bosco. Sapore deciso, leggermente tannico e piacevolmente amarognolo. Si sposa perfettamente con carni grasse, carni alla griglia e piatti rustici della cucina friulana.

Note storiche

E' un antico vitigno friulano, forse la migliore varietà friulana di uva nera. Dà ottimi risultati sia in pianura che in collina.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

SCHEDA TECNICA

Acidità totale:	g/l 5,01
Zuccheri riduttori:	g/l 1,00
Alcool totale:	% Vol. 12,61
Estratto secco netto:	g/l 26.90

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