



VALENTINO BUTUSSI

Corno di Rosazzo

BIANCO DI CORTE 2016 BIANCO DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



Vitigno: Base uve Chardonnay, Friulano e Pinot Bianco

Anno d'impianto: 1990 e 1972

Ettari Vitati: 0 98 00

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

Resa per ettaro: 50-60 HL / ha

Viti / ettaro: 4.400

Sistema di allevamento: Cappuccina

Vendemmia

La raccolta a mano al raggiungimento della maturazione ottimale delle uve avviene dalla prima alla seconda decade di settembre.

Vinificazione

Pressatura soffice dell'uva e raffreddamento immediato del mosto. Travaso, inizio della fermentazione. Dopo di che viene messo in botti di legno dove, finisce la fermentazione e rimane sulle sue fecce fino a tarda primavera.

Affinamento: 4 - 6 mesi in bottiglia

Numero bottiglie prodotte annue: 3.000

Caratteristiche del vino

Bianco di grande struttura, con gradazione sostenuta e acidità equilibrata. Fine ed elegante con profumi che ricordano la mela e pane tostato. Invecchiato si evolve in bouquet piacevolissimo in cui si riscontra l'artemisia. Vino da aperitivo, adatto a una vasta gamma di antipasti magri, minestre, piatti a base di uova, pesce e carni bianche volatili.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

SCHEDA TECNICA

Acidità totale: g/l 5,05

Zuccheri riduttori: g/l 0,50

Alcool totale: % Vol 13,56

Estratto secco netto: g/l 18,50

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