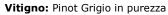


## **PINOT GRIGIO 2017 DOC FRIULI COLLI ORIENTALI**



Anno d'impianto: 1984, 1978 e 2004

Ettari Vitati: 1 79 62

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

Resa per ettaro: 60 HL / ha

Viti / ettaro: 4.400

Sistema di allevamento: Gujot

La raccolta a mano al raggiungimento della maturazione ottimale delle uve avviene

verso la prima decade di settembre.

Vinificazione

L'acino viene separato dal raspo e sofficemente pressato per estrarre il mosto, che viene raffreddato immediatamente alla temperatura di 10-12°C. Il mosto fiore viene separato dalle parti meno nobili, ed inviato alla fermentazione.

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

Numero bottiglie prodotte annue: 12.000

Caratteristiche del vino

Bianco di colore giallo paglierino con lievi riflessi ramati, bouquet tipico che ricorda i fiori di acacia. Gusto secco, pieno, piacevolmente amarognolo. Accostamenti gastronomici: si accosta piacevolmente a prosciutti, formaggi freschi, primi piatti con sughi rossi, 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

Temperatura di servizio: 10 - 12°C

## SCHEDA TECNICA

Acidità totale: g/l 4,36 Zuccheri riduttori: g/l 1,00 Alcool totale: % Vol. 13,11 Estratto secco netto: g/l 19,40 mg/I 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.

Valentino Butussi Società Semplice Agricola

Via Prà di Corte, 1 Corno di Rosazzo (Udine) ITALIA tel. 0432.759194 fax. 0432.753112

www.butussi.it

