



VALENTINO BUTUSSI

Corno di Rosazzo

ROSSO DI CORTE 2012 ROSSO DOC COLLI ORIENTALI DEL FRIULI



Vitigno: Base Refosco dal Peduncolo Rosso, 30% Merlot e 20% Cabernet Sauvignon

Anno d'impianto: 1988, 1972 e 1962

Ettari Vitati: 0 98 05

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

Resa per ettaro: 45-55 HL / ha

Viti / ettaro: 4.400

Sistema di allevamento: Gujot

Vendemmia

La raccolta a mano al raggiungimento della maturazione ottimale delle uve avviene in più passaggi dalla prima alla seconda 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 separato dalle bucce.

Affinamento prima della bottiglia: Maturato in legno pregiato per 14 mesi e termina la maturazione con ulteriori 4 mesi in botti d'acciaio

Affinamento in bottiglia: 7 mesi

Numero bottiglie prodotte annue: 4.500

Caratteristiche del vino

Di colore rosso rubino con riflessi granati. Profumo ampio, deciso che ricorda la ciliegia, la mora e nel finire speziato con un sentore di tabacco dolce. Nell'ingresso caldo e morbido, equilibrato al palato bilanciato da una giusta freschezza e da tannini adolciti dall'invecchiamento in botti di rovere.

Temperatura di servizio: 16 – 18° C

SCHEDA TECNICA

Acidità totale:	g/l 5,0
Zuccheri riduttori:	g/l <1,0
Alcool totale:	% Vol 14,01
Estratto secco netto:	g/l 29,80

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