



VALENTINO BUTUSSI

Corno di Rosazzo

FRIULANO 2014 DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



Vitigno: Tocai Friulano in purezza

Anno d'impianto: 1960, 1985 e 2004

Ettari Vitati: 2.08.93 tra le colline di Corno di Rosazzo

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

Resa per ettaro: 60 HL / ha

Viti / ettaro: 4.000

Sistema di allevamento: Cappuccina - Gujot

Vendemmia

La raccolta a mano al raggiungimento della maturazione ottimale delle uve avviene verso la seconda decade di settembre.

Vinificazione

Dopo la diraspatura pigiatura il pigiato viene raffreddato immediatamente alla temperatura di 12°C e lasciato a contatto con le bucce per 12 - 16 ore. In questo lasso di tempo gli enzimi naturali del mosto permettono una liberazione delle componenti aromatiche, legate alla buccia, accentuando la struttura e le caratteristiche varietali tipiche del vitigno. Trascorso tale periodo il mosto viene delicatamente separato dalle bucce, decantato e fatto fermentare a temperatura controllata per circa 20 giorni.

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

Numero bottiglie prodotte annue: 13.000

Caratteristiche del vino

Di colore giallo paglierino tendente al verdognolo. Aroma delicato e gradevole che ricorda i fiori di campo; ha sapore asciutto con gusto morbido e vellutato e retrogusto di mandorla amara. E' ottimo come aperitivo, ma si accompagna anche con gli antipasti in genere, con uova e asparagi ed è ottimo con il prosciutto di San Daniele.

Note storiche

Ancora molto controverse ed incerte le origini di questo vitigno. Sicuramente non ha nulla a che fare con i vari vitigni della zona del Tokaj Ungherese.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

SCHEDA TECNICA

Acidità totale: g/l 5,90

Zuccheri riduttori: g/l 0,20

Alcool totale: % Vol. 12,78

Estratto secco netto: g/l 20,10

* **Solfiti:** mg/l 102,00

* **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.