



# VALENTINO BUTUSSI

Corno di Rosazzo

## VERDUZZO FRIULANO 2011 DOC COLLI ORIENTALI DEL FRIULI



**Vitigno:** Verduzzo in purezza

**Anno d'impianto:** 1962 - 1985 - 2004

**Ettari Vitati:** 0 80 00

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

**Resa per ettaro:** 40-50 HL / ha

**Viti / ettaro:** 4.100

**Sistema di allevamento:** Cappuccina

### Vendemmia

La raccolta a mano al raggiungimento della maturazione ottimale delle uve avviene tra la prima e la seconda decade di settembre

### Vinificazione

La raccolta è manuale e differenziata secondo maturazione con passaggi bisettimanali. Il 30/40% delle uve viene posta ad appassire in cassette di legno per oltre un mese. L'uva restante viene lasciata sulla pianta e viene poi raccolta in surmaturazione, quando la bacca comincia ad imbrunire ed a -disidratarsi naturalmente. L'uva viene diraspata ed il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per 24 - 28 ore ad una temperatura di 12°C per consentire al vino di accentuare le sue caratteristiche varietali e di acquisire il colore giallo d'orato-ambroato tipico di questo vitigno

**Affinamento:** 60% 6 mesi in botti d'acciaio e 2 - 4 mesi in bottiglia  
40% 6 mesi di botte di rovere da 300 litri

**Numero bottiglie prodotte annue:** 10.000 (bottiglie da 500 ml)

### Caratteristiche del vino

Di colore giallo dorato carico, profumo intenso, fruttato, amabile al palato, leggermente tannico, robusto, corposo, giustamente alcolico. Tipico vino da dessert che si accompagna bene a pasticceria secca, ideale accompagnato con la Gubana (dolce tipico Friulano); risulta interessante anche abbinato a formaggi piccanti o erborinati e di lunga stagionatura. Da servire a 12-14°C

### Note storiche

Vitigno anticamente coltivato in Friuli da sempre, dà i migliori risultati nella zona collinare orientale

**Temperatura di servizio:** 12 - 14 °C

### SCHEDA TECNICA

<b>Acidità totale:</b>	g / l 5,00
<b>Zuccheri riduttori:</b>	g / l 139,00
<b>Alcool totale:</b>	% Vol 11,56
<b>Estratto secco netto:</b>	g / l 23,40