



# VALENTINO BUTUSSI

Corno di Rosazzo

## PICOLIT 2009 DOCG COLLI ORIENTALI DEL FRIULI



**Vitigno:** Picolit in purezza

**Anno d'impianto:** 1987, 1968 e 1962

**Ettari Vitati:** 0.92 50 tra le colline di Corno di Rosazzo

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

**Altitudine:** 80/100/140 metri s.l.m.

**Resa per ettaro:** 15 HL / ha

**Viti / ettaro:** 4.100

**Sistema di allevamento:** Cappuccina

### Vendemmia

La raccolta è manuale e differenziata secondo maturazione con passaggi bisettimanali avviene per tutto il mese di ottobre.

### Vinificazione

10% delle uve raccolte vengono vinificate nel modo classico, pressatura soffice, decantazione e fermentazione controllata. Il rimanente 90% delle uve viene posta ad appassire per oltre un mese, arrivando a perdere circa il 40% del peso. Il mosto ottenuto molto concentrato, viene fatto fermentare in piccole botti di rovere, nelle quale rimane fino all'estate. Quindi avviene l'assemblaggio dei due vini i quali maturano per altri 4 mesi in botte d'acciaio.

**Affinamento:** 6 - 8 mesi in bottiglia

**Numero bottiglie prodotte annue:** 2030 da 500 ml

### Caratteristiche del vino

Vino bianco dal colore giallo dorato carico. Profumo finissimo e intenso, floreale, fruttato, leggero sentore di muffato dovuto all'appassimento, incredibilmente complesso. Al palato dolce, vellutato, armonico e persistente. Grado alcolico piuttosto elevato. Per le sue caratteristiche è un vino da "meditazione", quindi da degustare da solo, nei momenti importanti.

### Note storiche

Questo antico vitigno è vanto ed orgoglio del Friuli, e per questo motivo viene definito " il Re dei vini friulani". Le bottiglie più antiche risalgono al 1834, e vengono custodite da Angelo Butussi presso la sede dell'azienda Valentino Butussi.

**Temperatura di servizio:** 12-14 °C

### SCHEDA TECNICA

<b>Acidità totale:</b>	g/l 6,0
<b>Zuccheri riduttori:</b>	g/l 172,7
<b>Alcool totale:</b>	% Vol. 13,43
<b>Estratto secco netto:</b>	g/l 32,6