



VALENTINO BUTUSSI

Corno di Rosazzo

SAUVIGNON 2014 DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



Vitigno: Sauvignon in purezza

Anno d'impianto: 1990 - 1985

Ettari Vitati: 1 02 00

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

Resa per ettaro: 60 HL / ha

Viti / ettaro: 4.200.

Sistema di allevamento: Cappuccina

Vendemmia

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

Vinificazione

Dopo la diraspa pigiatura il pigiato viene raffreddato immediatamente alla temperatura di 12°C e lasciato a contatto con le bucce per 18 -24 ore. In questo l'asso 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: 8.000

Caratteristiche del vino

D i colore giallo paglierino, ha un tenue profumo di peperone verde, foglie di pomodoro e pesca. E' vino di sapore fresco, vivace, armonico e vellutato. Accompagna creme e minestre ma può essere degustato anche fuori pasto come aperitivo. Grande vino da crostacei: scampi, aragoste, granchi, ecc.

Note storiche

Vitigno proveniente dalla Francia e precisamente dalla regione Bordolese. Non si sa con precisione quando è stato importato in Friuli, dove in ogni caso veniva coltivato fin da secolo scorso.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

SCHEDA TECNICA

Acidità totale: g/l 6,70

Zuccheri riduttori: g/l 1,40

Alcool totale: % Vol 12,69

Estratto secco netto: g/l 20,90

* **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.