

KRET

PINOT GRIGIO 2017 DOC FRIULI



Vitigno: Pinot Grigio in purezza

Anno d'impianto vigneti: 1965, 1997

Ettari Vitati complessivi Aziendali: 16.00

Terreno: Terreno di origine alluvionale, ciottoloso e di buona fertilità

Resa per ettaro: 70-80 HL / ha

Viti / ettaro: 4.000 - 4.700

Sistema di allevamento: Cappuccina - Gujot modificato bilaterale

Vendemmia

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

Vinificazione

L'acino viene separato dal raspo e sofficemente pressato per estrarre il mosto, che viene raffreddato immediatamente alla temperatura di 10-12°C. Il mosto fiore viene separato dalle parti meno nobili, ed inviato alla fermentazione.

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

Numero bottiglie prodotte annue: Linea da poco entrata sul mercato

Caratteristiche del vino

Generalmente il Pinot Grigio va dal paglierino all'oro pallido fino ad arrivare al ramato, a seconda del tempo di contatto con la buccia. È fresco e pulito nel naso, con lievi tracce di mele verdi, coriandolo e pepe nero fresco. C'è chi vi trova il dolce-amaro dell'erba cipollina. Questo vino ha buon corpo e peso in bocca.

Note storiche

Vitigno molto antico se non addirittura arcaico. E' giunto in Friuli dalla Francia da antica data. Dà ottimi risultati in pianura, anche se è consigliabile pure la diffusione in collina.

Temperatura di servizio: 10 - 12°C

SCHEDA TECNICA

Acidità totale: g / l 4,85

Alcool totale: % Vol. 12,48

Estratto secco netto: g / l 18,70

* **Anidride solforosa totale:** mg / l 90,00

* **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.

Valentino Butussi Società Semplice Agricola

Via Prà di Corte, 1 Corno di Rosazzo (Udine)

tel. 0432.759194 fax. 0432.753112

ITALIA

www.butussi.it