

KRET

CABERNET 2017 DOC FRIULI



Vitigno: Cabernet Franc in purezza

Anno d'impianto: 1965 - 1997

Ettari Vitati: 0.71.00

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

Resa per ettaro: 70-80 HL / ha

Viti / ettaro: 4.500

Sistema di allevamento: Cappuccina - gujot bilaterale

Vendemmia

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

Vinificazione

L'uva viene diraspata cercando di mantenere il più possibile l'acino intero e mandandolo così in botte. Vengono poi fatti dei rimontaggi fino al raggiungimento del colore e della tannicità desiderati ed in fine viene pressato e continua la sua evoluzione in botte.

Affinamento

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

Numero bottiglie prodotte annue: Linea da poco entrata sul mercato

Caratteristiche del vino

Al colore rubino fa seguito un buon corpo, con aroma rotondo che riempie la bocca. Leggermente erbaceo se giovane. Le sue note di pepe verde, di ribes nero maturo, di ribes rosso e di pepe nero diventano più piene e più seducenti con il tempo.

Note storiche

Vitigno tipicamente Friulano di grande interesse per la sua particolarità e per il suo buon adattamento sul territorio. Diffuso in Friuli già da due secoli.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

SCHEDA TECNICA

Acidità totale:	g/l 4,91
Alcool totale:	% Vol. 12,32
Estratto secco netto:	g/l 25,80
* Anidride solforosa totale:	mg/l 67,00
* 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