



CASTELLO DI BUTTRIO



## FRIULANO

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



Vitigno:	Friulano
Denominazione:	DOC Friuli Colli Orientali
Provenienza delle uve:	Dai vigneti del Castello di Buttrio.
Terreno:	Alternanza di marne ed arenarie di origine eocenica, in friulano detta "ponca".
Giacitura dei terreni:	Collinare, i terreni sono terrazzati per consentire una migliore coltivazione della vite.
Microclima:	La posizione delle colline del Castello di Buttrio - 142 mslm - garantisce una perfetta ventilazione e le ideali escursioni termiche in vendemmia conferiscono alle uve ottime maturazioni.
Età del vigneto:	Varia, dai 15 agli 80 anni.
Forma di allevamento:	Guyot
Gestione del vigneto:	Gestione integrata a basso impatto ambientale per la ricerca dell'espressione del territorio.
Epoca di vendemmia:	Determinata sulla base di periodici controlli di zuccheri, acidità, maturità aromatica e assaggio delle uve.
Vinificazione:	Pressatura soffice con separazione delle diverse frazioni di pressa. Decantazione statica a 14°C per 24-36 ore. Fermentazione in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 18-20°C
Affinamento:	6-8 mesi a contatto con i lieviti di fermentazione mantenuti periodicamente in sospensione.
Commercializzazione:	8-10 mesi dalla vendemmia.
Caratteristiche organolettiche:	Colore: giallo paglierino. Profumo: aromatico, intenso ed armonioso con sentori di mandorla e frutta matura. Sapore: gusto pieno e rotondo grazie al suo giusto tenore di acidità e importante contenuto in estratto. Fondo ammandorlato con persistenza aromatica intensa.
Accostamento al cibo:	L'uva che lo origina lo rende insuperabile sul prosciutto di San Daniele e sui salumi delicati come il culatello. Matrimonio d'amore con le frittate e risotti di erbe e piatti a base di uova e asparagi. Minestrone di verdure e la classica friulana orzo e fagioli.
Temperatura di servizio:	8° - 10° C
Calice consigliato:	