



CASTELLO DI BUTTRIO



MONBLANC

IGT VENEZIA GIULIA



Vitigno:	Varietà a bacca bianca
Denominazione:	IGT Venezia Giulia
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
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, contenuto polifenolico, 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. Le diverse varietà vengono raccolte e vinificate separatamente ed assemblate prima dell'imbottigliamento.
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: al naso fine ed elegante, con sentori di fiori e frutta. Sapore: in bocca si distingue per la freschezza, la persistenza e la sapidità.
Accostamento al cibo:	i vini che lo vanno a comporre ne fanno un classico per il pesce. Frittura di pesciolini; sarde e sardoni impanati e fritti; pesce crudo; ostriche e tartufi di mare. Ottimo anche per aperitivo, dato il suo nerbo vivace.
Temperatura di servizio:	8° - 10° C
Calice consigliato:	