

Mille e una Botte



| | |
|-------------------------------|--|
| Vitigno: | Verduzzo Friulano e altre varietà in diverse percentuali |
| Denominazione: | DOC Dolce Friuli Colli Orientali |
| Provenienza delle uve: | dai vigneti del Castello di Buttrio denominati "La Goccia" |
| Terreno: | alternanza di marne ed arenarie di origine eocenica, in dialetto detta "ponca" |
| Giacitura dei terreni: | collinare, i terreni sono sistemati in banchine 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: | 30 anni |
| Forma di allevamento: | Guyot bilaterale 3000 viti/ettaro |
| Produzione a ceppo: | 1,5 Kg uva/pianta |
| 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 |
| Modalità di vendemmia: | manuale, in cassette da appassimento |
| Modalità di surmaturazione: | l'uva raccolta viene posta nel granaio di un casolare situato sulla sommità della collina, dove subisce un appassimento naturale fino al raggiungimento della desiderata gradazione zuccherina. La posizione del fabbricato consente una costante ventilazione del locale di appassimento, pertanto non si rendono necessari ulteriori interventi per agevolare la surmaturazione |
| Vinificazione: | l'uva viene pigiata e pressata intera solitamente verso la metà di dicembre, molto lentamente in un torchio verticale in legno. Dopo una naturale decantazione si separa il mosto limpido dal deposito feccioso. In piccoli carati di rovere francese svolge la fermentazione alcolica, che si protrae normalmente fino alla fine di gennaio senza controllo termico fino al raggiungimento del desiderato rapporto alcol-zuccheri residui |
| Affinamento: | 12 mesi a contatto con i lieviti di fermentazione mantenuti periodicamente in sospensione |
| Caratteristiche organolettiche: | <u>Colore:</u> giallo dorato intenso <u>Profumo:</u> ricorda la frutta candita come l'ananas e l'albicocca, il miele di acacia e la vaniglia <u>Sapore:</u> al palato dolce e fresco, con intensi sentori di agrumi canditi e limoncella |
| Accostamento al cibo: | formaggi stagionati, piccola pasticceria secca o crostate alla confettura di albicocche |
| Temperatura di servizio: | 10° - 12° C |

