

Torre Butria Riserva DOC Friuli Colli Orientali



Vitigno:	Chardonnay, Tocai Friulano e Sauvignon Blanc
Denominazione:	DOC Friuli Colli Orientali
Provenienza delle uve:	dai vigneti del Castello di Buttrio denominati "Vigna Morpurgo"
Terreno:	alternanza di marne ed arenarie di origine eocenica, in friulano 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:	varia, dai 20 ai 30 anni
Forma di allevamento:	Guyot unilaterale 5000 viti/ettaro
Produzione a ceppo:	1,2 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
Vinificazione:	pressatura soffice. Decantazione statica a 14°C per 24-36 ore. Fermentazione in barrique di rovere senza controllo della temperatura, al termine della quale segue la fermentazione malolattica
Affinamento:	12 mesi a contatto con i lieviti di fermentazione mantenuti periodicamente in sospensione. Trascorsi i 12 mesi in legno il vino viene imbottigliato e matura in bottiglia altri 12-18 mesi prima della commercializzazione
Commercializzazione:	30-32 mesi dalla vendemmia
Caratteristiche organolettiche:	<u>Colore:</u> giallo brillante carico <u>Profumo:</u> note di ginestra, tarassaco, melata e mango <u>Sapore:</u> al palato sprigiona energia di freschezza, classe e naturale equilibrio, lunga persistenza e complessa struttura
Accostamento al cibo:	ottimo con la pasta al forno o con i tradizionali gnocchi di susine della cucina friulana. Da provare con i secondi piatti, come pesce o carni bianche cotti al forno o conditi con spezie ed erbe aromatiche
Temperatura di servizio:	10° – 12° C

