



CASTELLO DI BUTTRIO



## ETTARO - SAUVIGNON BLANC RISERVA

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



Vitigno:	Sauvignon Blanc
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 20 ai 30 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 di uva intera. Decantazione statica a 14°C per 12 ore. Parte del mosto fermenta in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 18°- 20°C e parte in botti di legno.
Affinamento:	11 mesi a contatto con lieviti fini.
Commercializzazione:	Tre anni e mezzo dalla vendemmia.
Caratteristiche organolettiche:	Colore: giallo paglierino brillante. Profumo: risaltano i sentori di pesca bianca e gelsomino. Una freschezza citrina ben si lega con accenni tostati. Sapore: gusto pieno ed elegante. Si confermano le caratteristiche percepite al naso, con un'intensa mineralità e freschezza. Ottima struttura, ben bilanciata.
Accostamento al cibo:	Si esalta sui crostacei, ottimo con l'aragosta alla catalana o con pesci saporiti come il salmone grigliato alle erbe fini. Ben si abbina ai risotti di mare o di verdure.
Temperatura di servizio:	10° - 12° C
Calice consigliato:	