



CASTELLO DI BUTTRIO



UVE CARATE BIANCO RISERVA

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



Vitigno:	Varietà a bacca bianca dai vigneti del Castello di Buttrio.
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 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. Decantazione statica a 14°C per 72 ore. Fermentazione in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 18-20°C. Parziale Fermentazione malolattica.
Affinamento:	8 mesi a contatto con i lieviti di fermentazione mantenuti periodicamente in sospensione. Trascorsi gli 8 mesi in inox il vino viene imbottigliato e matura in bottiglia altri 15-18 mesi prima della commercializzazione.
Commercializzazione:	26 mesi dalla vendemmia.
Caratteristiche organolettiche:	Colore: giallo brillante. Profumo: note di ginestra, tarassaco, melata e mango. Sapore: al palato energia e 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
Calice consigliato:	