

mb.

MATTEO BUIATTI
MANIPOLATORE DI UVE

BUIOT

UVE	Tocai Friulano
VIGNETO	Terreni disposti nel comune di Bagnaria Arsa a 20 km dal golfo Del Mar Adriatico, area storica sin dall'epoca Romana e vocata per la produzione di vini di alta qualità. Vigneti risalenti al 1950 disposti nord-sud con un terreno prevalentemente composto da argilla con venature ghiaiose, ed una modesta presenza di marne. Difesa in vigneto a basso impatto ambientale, privilegiando prodotti tradizionali ed a ridotta persistenza.
VINIFICAZIONE	1 notte di macerazione a (10-12°C) in tino di legno. Dopo la svinatura del fiore e torchiato insieme, segue la fermentazione alcolica grazie a lieviti indigeni in Barrique di 10/11 passaggio.
MATURAZIONE	Affinamento sulle fecce fini in barrique sino a metà Maggio, per poi travasare da Barrique a vasca in Inox ove rimarrà fino a metà Luglio. Successivo imbottigliamento nella luna calante di (Luglio-Agosto). Rimane in affinamento in bottiglia per circa 10 mesi prima della sua commercializzazione.
ESAME VISIVO	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
ESAME OLFATTIVO	Estremamente intrigante e dalla spiccata personalità, esprime intensi aromi floreali.
ESAME GUSTATIVO	Si propone continuo e persistente con un retrogusto caratteristico di mandorla. L'elegante sfondo amarognolo e la fine aromaticità, tipici di questo vino, gli conferiscono doti di grande bevibilità.
LONGEVITÀ	Raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi 2 anni e può tranquillamente superare i 5 anni in bottiglia.
SERVIZIO	Consigliabile degustarlo fresco e non freddo (14-16 °C).
ABBINAMENTI	Eccellente come aperitivo. Si abbina agli antipasti, alle minestre ed ai piatti di pesce e carni bianche. Ottimo l'abbinamento con il prosciutto di San Daniele.



Via della Vittoria 14 - 33050 Bagnaria Arsa (UD)
Tel. 340 0983894 - buiattim0@gmail.com