

ITALY - FRIULI

## FRUS

LUCA, LETIZIA, CHECCO, FABIO  
BUTTRIO



Produttore Vitigno, vigna Lavorazioni Caratteristiche vini

vigneron giardiniere humus 4 generazioni vitigni autoctoni sovescio Tocai Friulano Refosco terrazzamenti marne calcaree Pinot Grigio sylvoz franco argilloso Tazzelenghe Schioppettino inerbimento manualità cemento naturale botti grandi macerazioni cera d'api mineralità essenzialità prontezza senza rete polposità schiettezza sapidità



### ● BIANCO



#### TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** Franco argilloso  
**Vitigno:** Tocai Friulano  
**Estensione del vigneto:** 0.55 ha. Lavorato in naturale.  
**Tipo d'impianto:** Guyot doppio con capo a frutto corto  
**Densità media ceppi per ha:** 1500  
**Età media del vigneto:** 55 anni  
**Produzione media per ettaro:** 35.0 hl  
**Vendemmia:** Manuale

#### IN CANTINA

**Vinificazione:** Uva diraspata e pigiata, macerazione di 7 giorni e fermentazione spontanea in vasi vinari di cemento. Affinamento negli stessi contenitori per 12 mesi a contatto con le fecce fini, cui segue imbottigliamento manuale per caduta senza travasi.  
**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 10.0 mg/l  
**Bottiglie prodotte:** ca. 2750

#### CARATTERISTICHE

Vino bianco secco vegetale e fruttato, dalla bocca corposa, morbida e minerale e dal finale lungo e dissetante.

#### ABBINAMENTI

Zuppe di stagione e sfornati di verdura

#### LEGENDA

- Vino spumante ●
- Vino bianco ●
- Vino bianco macerato ●
- Vino rosato ●
- Vino rosso ●
- Vino dolce ●
- Lavorazione in anfora 🍷
- Senza solforosa aggiunta ~~SO<sub>2</sub>~~
- Vecchie vigne (oltre 50 anni) 🌿

### ● MONICO



#### TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** Franco argilloso.  
**Vitigno:** Muller Thurgau 45%, Malvasia 25%, Pinot Bianco 25%, Verduzzo 5%  
**Estensione del vigneto:** 2.0 ha. Lavorato in naturale.  
**Tipo d'impianto:** Sylvoz  
**Densità media ceppi per ha:** 1500  
**Età media del vigneto:** 60 anni  
**Produzione media per ettaro:** 15.0 hl  
**Vendemmia:** Manuale

#### IN CANTINA

**Vinificazione:** Il Pinot Bianco fermenta in un tino di legno per 10 giorni fino all'esaurimento degli zuccheri a contatto con le bucce. Assemblaggio con Malvasia e il Muller Thurgau che fermentano insieme in una vasca di cemento, senza contatto con le bucce. Il Verduzzo, per ultimo, fermenta in damigiane di vetro ed è aggiunto dopo il primo assemblaggio. Affinamento nello stesso contenitore a contatto con le fecce fini per 19 mesi.  
**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 11.0 mg/l  
**Bottiglie prodotte:** ca. 2600

### ● PINOT GRIGIO



#### TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** Franco argilloso  
**Vitigno:** Pinot Grigio  
**Estensione del vigneto:** 2.8 ha. Lavorato in naturale.  
**Tipo d'impianto:** Sylvoz con interfila di 2,7 metri  
**Densità media ceppi per ha:** 1500  
**Età media del vigneto:** 60 anni  
**Produzione media per ettaro:** 28.0 hl  
**Vendemmia:** Manuale

#### IN CANTINA

**Vinificazione:** Uva diraspata e pigiata, macerazione di 7 giorni e fermentazione spontanea in vasi vinari di cemento. Affinamento negli stessi contenitori per 12 mesi a contatto con le fecce fini, cui segue imbottigliamento senza travasi.  
**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 20.0 mg/l  
**Bottiglie prodotte:** ca. 2700

#### CARATTERISTICHE

Vino color rosa antico, fruttato e vegetale. Corposo, fresco e sapido, dal finale persistente e sinuoso.

#### ABBINAMENTI

Frico con patate e cipolle

### ● ROSSO



#### TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** Franco argilloso-limoso. Matrice dell'argilla Ponca  
**Vitigno:** Tazzelenghe 80%, Schioppettino 20%  
**Estensione del vigneto:** 1.0 ha. Lavorato in naturale.  
**Tipo d'impianto:** Sylvoz con scelta capo a frutto  
**Densità media ceppi per ha:** 1500  
**Età media del vigneto:** 60 anni  
**Produzione media per ettaro:** 18.0 hl  
**Vendemmia:** Manuale

#### IN CANTINA

**Vinificazione:** Diraspapigiatura e fermentazione spontanea in vasi vinari di acciaio con macerazione sulle bucce di 10 giorni. Affinamento in botti di rovere di Slavonia da 8 hl per 24 mesi.  
**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 50.0 mg/l  
**Bottiglie prodotte:** ca. 2000

#### CARATTERISTICHE

Vino rosso fruttato e speziato. Di grande struttura, tannico, pieno e deciso. Dal finale asciutto e molto persistente.

#### ABBINAMENTI

Piatti di carne di grande struttura e di lunga cottura (brasati, stracotti...)

### ● REFOSCO



#### TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** Franco limoso con buona presenza di scheletro  
**Vitigno:** Refosco  
**Estensione del vigneto:** 0.83 ha. Lavorato in naturale.  
**Tipo d'impianto:** Sylvoz con scelta capo a frutto  
**Densità media ceppi per ha:** 950  
**Età media del vigneto:** 40 anni  
**Produzione media per ettaro:** 35.0 hl  
**Vendemmia:** Manuale

#### IN CANTINA

**Vinificazione:** Diraspapigiatura e fermentazione spontanea in vasi vinari di acciaio con macerazione sulle bucce di 10 giorni. Affinamento in botti di rovere di Slavonia da 8 hl per 24 mesi.  
**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 48.0 mg/l  
**Bottiglie prodotte:** ca. 1200

#### CARATTERISTICHE

Vino rosso fruttato e speziato, dalla bocca cremosa, fruttata e piena. Di buona struttura e dal finale lungo.

#### ABBINAMENTI

Arrosti, secondi piatti di carne alla brace