

PETRUCCO



FRIULANO  
2014

*azienda agricola petrucco*

Di Lina e Paolo Petrucco s.s  
via Morpurgo, 12 - 33042 Buttrio (UD) Italia  
Tel. +39 0432 674387 Fax +39 0432 673956  
info@vinipetrucco.it - www.vinipetrucco.it

DOC | Colli Orientali del Friuli

**VITIGNO:**

100% Tocai Friulano

**LUOGO DI PRODUZIONE:**

Buttrio in Monte a 180 m s.l.m.

**GIACITURA E TIPO DI TERRENO:**

colline eoceniche con terreno tipicamente marnoso

**TIPO DI ALLEVAMENTI:**

Guyot modificato con 12-15 gemme

**RESA ETTARO:** 60 hl

**VENDEMMIA:** raccolta manuale

**VINIFICAZIONE:**

pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, permanenza sui suoi lieviti per 7 mesi

**GRADO ALCOOLICO:** 13,10 % vol.

**ACIDITÀ TOTALE:**

5,80 gr/lt.

**pH:**

3,40

**MALOLATTICA:** non fatta

**TOTALE PRODUZIONE:** 7.000 bott. da lt 0,75

**TIPO DI VINO:** bianco secco

**COLORE:** giallo paglierino

**PROFUMO:**

intenso e floreale, con sentori di biancospino, ortica e fiori di campo

**SAPORE:**

asciutto e armonico, con un finale appena ammandorlato

**ABBINAMENTI:**

vino da aperitivo, da antipasto, da minestre in brodo di carni bianche, da piatti salsati



PETRUCCO



PINOT  
BIANCO | 2014

*azienda agricola petrucco*

Di Lina e Paolo Petrucco s.s  
via Morpurgo, 12 - 33042 Buttrio (UD) Italia  
Tel. +39 0432 674387 Fax +39 0432 673956  
info@vinipetrucco.it - www.vinipetrucco.it

DOC | Colli Orientali del Friuli

**VITIGNO:**

100% Pinot Bianco

**LUOGO DI PRODUZIONE:**

Buttrio in Monte a 180 m s.l.m.

**GIACITURA E TIPO DI TERRENO:**

colline eoceniche con terreno tipicamente marnoso

**TIPO DI ALLEVAMENTI:** Guyot con 10 gemme

**RESA ETTARO:** 40 hl

**VENDEMMIA:** raccolta manuale

**VINIFICAZIONE:**

pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, permanenza sui suoi lieviti per 7 mesi

**GRADO ALCOOLICO:** 12,88 % vol.

**ACIDITÀ TOTALE:**

6,10 gr/lt.

**pH:**

3,32

**MALOLATTICA:** non fatta

**TOTALE PRODUZIONE:** 2.000 bott. da lt 0,75

**TIPO DI VINO:** bianco secco

**COLORE:**

giallo paglierino con sfumature verdognole

**PROFUMO:**

naso delicato, di particolare finezza, con sentori di cedro, frutta matura e fiori bianchi

**SAPORE:**

in bocca è armonico e fresco, piena rispondenza gusto-olfattiva

**ABBINAMENTI:**

vino da aperitivo, da antipasto, da formaggi freschi e da piatti a base di pesce



PETRUCCO



PINOT  
GRIGIO | 2014

*azienda agricola petrucco*

Di Lina e Paolo Petrucco s.s  
via Morpurgo, 12 - 33042 Buttrio (UD) Italia  
Tel. +39 0432 674387 Fax +39 0432 673956  
info@vinipetrucco.it - www.vinipetrucco.it

DOC | Colli Orientali del Friuli

**VITIGNO:**

100% Pinot grigio

**LUOGO DI PRODUZIONE:**

Buttrio in Monte a 180 m s.l.m.

**GIACITURA E TIPO DI TERRENO:**

colline eoceniche con terreno tipicamente marnoso

**TIPO DI ALLEVAMENTI:** Guyot con 12 gemme

**RESA ETTARO:** 55 hl

**VENDEMMIA:** raccolta manuale

**VINIFICAZIONE:**

pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, affinamento sui suoi lieviti per 7 mesi

**GRADO ALCOOLICO:** 13,05 % vol.

**ACIDITÀ TOTALE:**

5,80 gr/lit.

**pH:**

3,38

**MALOLATTICA:** non fatta

**TOTALE PRODUZIONE:** 10.000 bott. da lt 0,75

**TIPO DI VINO:** bianco secco

**COLORE:**

giallo paglierino con leggeri riflessi ramati

**PROFUMO:**

profilo nitido di mela, pera e frutta esotica, in particolare banana e ananas

**SAPORE:**

corposo e persistente, con un finale che si sviluppa in note calde e fruttate

**ABBINAMENTI:**

vino da risotti di carne leggera, da minestre, da carni bianche, da formaggi di media stagionatura



PETRUCCO



CHARDONNAY  
2014

*azienda agricola petrucco*

Di Lina e Paolo Petrucco s.s  
via Morpurgo, 12 - 33042 Buttrio (UD) Italia  
Tel. +39 0432 674387 Fax +39 0432 673956  
info@vinipetrucco.it - www.vinipetrucco.it

DOC | Colli Orientali del Friuli

**VITIGNO:**

100% Chardonnay

**LUOGO DI PRODUZIONE:**

Buttrio in Monte a 180 m s.l.m.

**GIACITURA E TIPO DI TERRENO:**

colline eoceniche con terreno tipicamente marnoso

**TIPO DI ALLEVAMENTI:** Guyot con 12 gemme

**RESA ETTARO:** 60 hl

**VENDEMMIA:** raccolta manuale

**VINIFICAZIONE:**

pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, affinamento sui suoi lieviti per 7 mesi. Una piccola parte ha fermentato in piccole botti di legno

**GRADO ALCOOLICO:** 13,20 % vol.

**ACIDITÀ TOTALE:**

5,80 gr./lt.

**pH:**

3,44

**MALOLATTICA:** non fatta

**TOTALE PRODUZIONE:** 2.000 bott. da lt 0,75

**TIPO DI VINO:** bianco secco

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdognoli

**PROFUMO:**

dal profumo di mela golden, pera, con note di frutta esotica, vaniglia e crosta di pane

**SAPORE:**

in bocca è morbido e delicato, con sensazioni gustative che ricordano la frutta e la liquirizia

**ABBINAMENTI:**

vino da antipasto, da minestre, da piatti a base di uova, da piatti a base di pesce



PETRUCCO



CABERNET FRANC | 2013

*azienda agricola petrucco*

Di Lina e Paolo Petrucco s.s  
via Morpurgo, 12 - 33042 Buttrio (UD) Italia  
Tel. +39 0432 674387 Fax +39 0432 673956  
info@vinipetrucco.it - www.vinipetrucco.it

DOC | Colli Orientali del Friuli

VITIGNO:

100% Cabernet Franc

LUOGO DI PRODUZIONE:

Buttrio in Monte a 180 m s.l.m.

GIACITURA E TIPO DI TERRENO:

colline eoceniche con terreno tipicamente marnoso

TIPO DI ALLEVAMENTI:

cappuccina unilaterale e cordone speronato

RESA ETTARO: 50 hl

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE:

macerazione a 28°-30°C fino a esaurimento

fermentazione alcolica, pressatura soffice,

maturazione in botti da 17 hl e da 5 hl di rovere

per 10-12mesi

GRADO ALCOOLICO: 13,49% vol.

ACIDITÀ TOTALE:

5,55 gr/lt

pH:

3,69

MALOLATTICA: fatta al 100%

TOTALE PRODUZIONE: 5.000 bott. da lt 0,75

TIPO DI VINO: rosso secco

COLORE:

rosso rubino con sfumature violacee

PROFUMO:

l'impatto olfattivo è ampio, con note di frutti di

bosco su fondo vegetale, pepe verde e spezie

in genere

SAPORE: asciutto, corposo, di buona struttura

ABBINAMENTI:

vino da cacciagione e selvaggina



PETRUCCO



RIBOLLA  
GIALLA | 2014

*azienda agricola petrucco*

Di Lina e Paolo Petrucco s.s  
via Morpurgo, 12 - 33042 Buttrio (UD) Italia  
Tel. +39 0432 674387 Fax +39 0432 673956  
info@vinipetrucco.it - www.vinipetrucco.it

DOC | Colli Orientali del Friuli

**VITIGNO:**

100% Ribolla Gialla

**LUOGO DI PRODUZIONE:**

Buttrio in Monte a 180 m s.l.m.

**GIACITURA E TIPO DI TERRENO:**

colline eoceniche con terreno tipicamente marnoso

**TIPO DI ALLEVAMENTI:** Guyot con 10 gemme

**RESA ETTARO:** 60 hl

**VENDEMMIA:** raccolta manuale

**VINIFICAZIONE:**

pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, permanenza sui suoi lieviti per 7 mesi

**GRADO ALCOOLICO:** 12,75 % vol.

**ACIDITÀ TOTALE:**

6,60 gr/lt.

**pH:**

3,33

**MALOLATTICA:** non fatta

**TOTALE PRODUZIONE:** 9.000 bott. da lt 0,75

**TIPO DI VINO:** bianco secco

**COLORE:** giallo paglierino

**PROFUMO:**

il profumo è delicato e ben espresso, con sentori di pompelmo, fiori di campo, erbe aromatiche

**SAPORE:**

pulito e rinfrescante, di buon corpo

**ABBINAMENTI:**

vino da antipasti freddi, da minestre e da piatti a base di pesce



PETRUCCO



SAUVIGNON  
2014

*azienda agricola petrucco*

Di Lina e Paolo Petrucco s.s  
via Morpurgo, 12 - 33042 Buttrio (UD) Italia  
Tel. +39 0432 674387 Fax +39 0432 673956  
info@vinipetrucco.it - www.vinipetrucco.it

DOC | Colli Orientali del Friuli

**VITIGNO:**

100 % Sauvignon

**LUOGO DI PRODUZIONE:**

Buttrio in Monte a 180 m s.l.m.

**GIACITURA E TIPO DI TERRENO:**

colline eoceniche con terreno tipicamente marnoso

**TIPO DI ALLEVAMENTI:** Guyot con 10 gemme

**RESA ETTARO:** 55 hl

**VENDEMMIA:** raccolta manuale

**VINIFICAZIONE:**

pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata tra 17°e 20°C, affinamento sui suoi lieviti per 7 mesi

**GRADO ALCOOLICO:** 13,30 % vol.

**ACIDITÀ TOTALE:**

6,30 gr/lt.

**pH:**

3,40

**MALOLATTICA:** non fatta

**TOTALE PRODUZIONE:** 9.000 bottiglie da lt. 0,75

**TIPO DI VINO:** bianco secco

**COLORE:**

giallo paglierino con riflessi verdognoli

**PROFUMO:**

il profumo delicatamente aromatico, intenso e persistente, ricorda la foglia di fico, il peperone verde, la foglia di pomodoro, la salvia

**SAPORE:**

asciutto e pieno, con una nota minerale nel finale

**ABBINAMENTI:**

vino da antipasti al prosciutto, da pesce nobile come aragosta, astice, scampi, salmone e pesci salsati



PETRUCCO



MERLOT | 2013

*azienda agricola petrucco*

Di Lina e Paolo Petrucco s.s  
via Morpurgo, 12 - 33042 Buttrio (UD) Italia  
Tel. +39 0432 674387 Fax +39 0432 673956  
info@vinipetrucco.it - www.vinipetrucco.it

DOC | Colli Orientali del Friuli

VITIGNO:

100% Merlot

LUOGO DI PRODUZIONE:

Buttrio in Monte a 180 m s.l.m.

GIACITURA E TIPO DI TERRENO:

colline eoceniche con terreno tipicamente marnoso

TIPO DI ALLEVAMENTI:

cappuccina unilaterale e cordone speronato

RESA ETTARO: 50 hl

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE:

macerazione a 28°-30°C fino a esaurimento

fermentazione alcolica, pressatura soffice,

maturazione: 60% in piccole botti di rovere per

12-14 mesi, 40% in acciaio inox

GRADO ALCOOLICO: 13,49 % vol.

ACIDITÀ TOTALE:

5,55 gr/lt.

pH:

3,52

MALOLATTICA: fatta al 100%

TOTALE PRODUZIONE: 4.000 bott. da lt 0,75

TIPO DI VINO: rosso secco

COLORE: rosso rubino

PROFUMO:

al naso si presenta intenso e persistente, bouquet delicato che va dai frutti a bacca rossa alle spezie (tabacco, cacao)

SAPORE: al palato è armonico ed elegante, di buona freschezza e sapidità

ABBINAMENTI:

vino da formaggi freschi e piatti a base di pesce



PETRUCCO



REFOSCO DAL  
PEDUNCOLO ROSSO | 2013

*azienda agricola petrucco*

Di Lina e Paolo Petrucco s.s  
via Morpurgo, 12 - 33042 Buttrio (UD) Italia  
Tel. +39 0432 674387 Fax +39 0432 673956  
info@vinipetrucco.it - www.vinipetrucco.it

DOC | Colli Orientali del Friuli

VITIGNO:

100% Refosco dal Peduncolo Rosso

LUOGO DI PRODUZIONE:

Buttrio in Monte a 180 m s.l.m.

GIACITURA E TIPO DI TERRENO:

colline eoceniche con terreno tipicamente marnoso

TIPO DI ALLEVAMENTI: Guyot

RESA ETTARO: 65 hl

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE:

macerazione a 28°-30°C fino a esaurimento

fermentazione alcolica, pressatura soffice,

maturazione in piccole botti di rovere

per 12-14 mesi

GRADO ALCOOLICO: 13,78 % vol.

ACIDITÀ' TOTALE:

5,45 gr/lt.

pH:

3,60

MALOLATTICA: fatta al 100%

TOTALE PRODUZIONE: 4.500 bott. da lt. 0,75

TIPO DI VINO: rosso secco

COLORE:

rosso rubino intenso con riflesso violaceo

PROFUMO:

fragarante fruttato, ricorda il lampone e la marasca,  
la prugna e le more mature

SAPORE:

al palato si presenta vigoroso, con un tannino fine, di  
ottima struttura e persistenza

ABBINAMENTI:

vino da insaccati sia crudi che cotti, da cacciagione



PETRUCCO

# Riserva ronco Del Gallo



REFOSCO DAL  
PEDUNCOLO ROSSO | 2012

*azienda agricola petrucco*

Di Lina e Paolo Petrucco s.s  
via Morpurgo, 12 - 33042 Buttrio (UD) Italia  
Tel. +39 0432 674387 Fax +39 0432 673956  
info@vinipetrucco.it - www.vinipetrucco.it

DOC | Colli Orientali del Friuli

VITIGNO:

100% Refosco dal Peduncolo Rosso

LUOGO DI PRODUZIONE:

Buttrio in Monte a 180 m s.l.m.

GIACITURA E TIPO DI TERRENO:

colline eoceniche con terreno tipicamente marnoso

TIPO DI ALLEVAMENTI: Guyot con 8 gemme

RESA ETTARO: 30 hl

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE:

macerazione a 28°-30°C fino a esaurimento

fermentazione alcolica, pressatura soffice,

maturazione in piccole botti di rovere per 27 mesi

GRADO ALCOOLICO: 14,22% vol.

ACIDITÀ TOTALE:

5,96 gr/lt.

pH:

3,45

MALOLATTICA: fatta al 100%

TOTALE PRODUZIONE: 2.000 bott. da lt 0,75

TIPO DI VINO: rosso secco

COLORE: rosso rubino vivace

PROFUMO:

intenso di fragranze fruttate (frutti rossi come lampone e ribes, frutti neri come mirtillo e mora selvatica) che ben si fondono alle spezie (caffè, liquirizia, anice stellato).

SAPORE:

sapore asciutto e freschezza vivace

ABBINAMENTI:

vino da carni grasse, cacciagione e selvaggina



PETRUCCO

# Picolit

Il Picolit è un antichissimo vitigno autoctono friulano, già coltivato in epoca romana, che dà vita a un vino dolce di particolare rarità e pregio.

La produzione è limitatissima in quanto gli acini vanno incontro a un parziale aborto floreale, lasciando il grappolo spargolo, con acini più piccoli e più dolci.



PICOLIT | 2009

*azienda agricola petrucco*

Di Lina e Paolo Petrucco s.s  
via Morpurgo, 12 - 33042 Buttrio (UD) Italia  
Tel. +39 0432 674387 Fax +39 0432 673956  
info@vinipetrucco.it - www.vinipetrucco.it

DOCG | Colli Orientali del Friuli

**VITIGNO:**

100% Picolit

**LUOGO DI PRODUZIONE:**

Buttrio in Monte a 180 m s.l.m.

**GIACITURA E TIPO DI TERRENO:**

colline eoceniche con terreno tipicamente marnoso

**TIPO DI ALLEVAMENTI:**

Guyot modificato con 12 gemme

**RESA ETTARO:** 6 hl

**VENDEMMIA:** raccolta manuale

**VINIFICAZIONE:**

appassimento su graticci per 40 giorni,  
pressatura, fermentazione e affinamento in botticella  
di rovere per 12 mesi

**GRADO ALCOOLICO:** 11,89% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,50 gr/lt

**ZUCCHERI:**

196,10 gr/lt

**pH:**

3,88

**MALOLATTICA:** non fatta

**TOTALE PRODUZIONE:** 570 bott. da lt 0,50

**TIPO DI VINO:** bianco dolce

**COLORE:** giallo dorato

**PROFUMO:**

intenso e delicato di fiori di campo, di fichi secchi, di  
albicocca matura

**SAPORE:** dolce ma non eccessivo, sentori di frutta  
matura (albicocca, pera), di datteri, fichi secchi

**ABBINAMENTI:**

vino da meditazione, da formaggi erborinati, da piatti  
a base di fegato d'oca