



Conte d'Attimis-Maniago

FRIULANO

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata

VIGNETO.

Uve: vino prodotto da Tocai Friulano in purezza, come si addice ad un vitigno autoctono di antica origine friulana per preservarne tutte le caratteristiche di originalità e tradizione.

Posizione: le Colline della Tenuta Sottomonte in comune di Buttrio (UD), splendide dal punto di vista paesaggistico ed estremamente vocate alla viticoltura d'eccellenza.

Il comprensorio D.O.C. è quello dei Colli Orientali del Friuli. L'esposizione è Sud.

Terreno: giacitura collinare e pedecollinare, suolo composto da marne e arenarie con una certa prevalenza della componente argillosa.

Sistema d'allevamento: a doppio capovolto (detto a cappuccina). Tradizionale forma di allevamento friulana ottimizzata, dai tecnici aziendali, ad una produzione ristretta ma di qualità attraverso un contenimento della vigoria ed un ridotto carico di gemme.

Difesa fitosanitaria: a basso impatto ambientale privilegiando i prodotti tradizionali ed a ridotta persistenza, distribuiti secondo i dettami della difesa integrata agro-ambientale.

CANTINA.

Vendemmia: manuale, con manodopera qualificata ed appositamente istruita, a partire dalla seconda metà del mese di settembre con cernita in campo dei grappoli migliori e celere conferimento alla cantina.

Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce, con pressatura soffice a bassa temperatura sotto copertura inerte per proteggere il potenziale qualitativo delle uve dalle ossidazioni. Fermentazione a bassa temperatura (15-18 °C) per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi varietali più caratteristici.

Affinamento: in vasca "sur lies" prima ed in bottiglia, stivata orizzontalmente nella nostra cinquecentesca cantina sotterranea, per almeno quattro settimane prima di essere etichettata.

VINO.

Caratteristiche sensoriali: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Fine e delicato con profumi che ricordano i fiori e la frutta. Al gusto 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. Il finale è gradevole e prolungato.

Gastronomia: è il tradizionale vino bianco friulano 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.

Longevità: raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi due anni e può tranquillamente superare i quattro anni in bottiglia.

Servizio: consigliabile degustarlo fresco (12 °C).

