



Conte d'Attimis-Maniago

MALVASIA

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata

VIGNETO.

Uve: vino ottenuto da uve Malvasia Istriana, vitigno di antica origine presente da molti secoli in Friuli, ove si è perfettamente ambientato ed esprime al meglio le potenzialità del vitigno.

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 forme di allevamento delle colline friulane ottimizzata ad una produzione 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 terza decade di settembre con cernita in campo dei grappoli migliori e celere conferimento alla cantina.

Vinificazione: con breve macerazione a freddo cui segue la 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 cinquecentesca cantina sotterranea della Tenuta, per circa quattro settimane dopo l'imbottigliamento.

VINO.

Caratteristiche sensoriali: nella grande famiglia delle Malvasie il posto occupato da quella Istriana è sicuramente di prestigio per la qualità delle produzioni. Alla vista si presenta giallo paglierino con lievi sfumature verdoline. Bouquet ampio con sentori di fiori di gelsomino e frutti maturi. Leggermente aromatico, fine, asciutto.

Gastronomia: vino da primi piatti (paste asciutte e risotti) con salse a base di verdure e di pesce. Ottimi gli abbinamenti con i secondi di pesce, crostacei e baccalà.

Ottimo anche come aperitivo.

Longevità: raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi due anni per poi elegantemente evolvere per un tempo che può tranquillamente superare i cinque anni in bottiglia.

Servizio: consigliabile gustarlo fresco (12 °C).

