



CONTE D'ATTIMIS-MANIAGO

CABERNET

Friuli Colli Orientali

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Uve da cui è prodotto

Vino ottenuto dall'unione di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc "tipo Carmenère", vitigni di origine francese coltivati in Friuli dal 1800. Il Carmenère deriva dalla "Vitis biturica", giunta nel bordolese in epoca romana. Dalla Vitis biturica sono stati selezionati, nel bordolese, il Carmenère, il Cabernet Franc, il Merlot, il Cabernet Sauvignon, il Malbec, ecc. Alla fine del XIX secolo è quasi sparito dalla Francia a causa della fillossera ed oggi viene coltivato nell'Italia Settentrionale, tra Veneto e Friuli Venezia Giulia, dove è stato inizialmente introdotto perché confuso con il Cabernet Franc, mentre è oggi appurato trattarsi di due varietà distinte.

Posizione del vigneto

Le Colline della Tenuta Sottomonte in comune di Buttrio (UD), splendide dal punto di vista paesaggistico ed estremamente vocate alla viticoltura d'eccellenza. Giacitura collinare e pedecollinare, suolo composto da marne e arenarie con una certa prevalenza della componente argillosa. Il comprensorio D.O.C. è Friuli Colli Orientali. L'esposizione è Sud - Sud Est.

Sistema d'allevamento

Sylvotz tradizionale forma di allevamento friulana ottimizzata, dai tecnici aziendali, ad una produzione limitata 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 ecocompatibili a ridotta persistenza, distribuiti secondo i dettami della difesa integrata agro-ambientale.

Vendemmia

Manuale, con manodopera qualificata ed appositamente istruita, a partire dalla seconda settimana di ottobre con cernita in campo dei grappoli migliori e celere conferimento alla cantina.

Vinificazione

In rosso, cioè con prolungata macerazione del mosto con le bucce, all'interno di moderni vinificatori in acciaio a temperatura controllata (26 °C), per l'ottenimento di un vino strutturato. Segue la pressatura e, dapprima il completamento della fermentazione alcolica, successivamente l'avvio di quella malolattica all'interno delle botti in legno.

Affinamento

In botti di legno per almeno dodici mesi. L'affinamento prosegue, dopo l'imbottigliamento, nella cinquecentesca cantina sotterranea della Tenuta prima dell'etichettatura.

Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso tendente al violaceo. Bouquet di ottima intensità ed eleganza da cui emerge un fruttato rosso molto suadente fuso ad una gradevole gamma di sentori speziati. Al palato offre sensazioni fruttate persistenti, accompagnate da nuance di legno tostato con tannini morbidi ed avvolgenti. Corposo, pieno, equilibrato ed armonico. Finale gradevole e persistente.

Gastronomia

Vino che si abbina agli arrosti, indicato con selvaggina e cacciagione, con carni alla griglia e formaggi stagionati.

Longevità

Da subito pronto per chi cerca la caratteristica nota "Carmenère", dopo un paio d'anni per il massimo dell'equilibrio tra le due componenti. Può tranquillamente superare i sei anni in bottiglia.

Servizio

Si consiglia di adattare la bottiglia alla temperatura ambiente (18 °C). Lasciar "ossigenare" alcuni minuti prima di servire in bicchiere ampio da vino rosso.