



CONTE D'ATTIMIS-MANIAGO FRIULANO

Friuli Colli Orientali

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Uve da cui è prodotto

Vino prodotto da uve Tocai Friulano, come si addice ad un vitigno autoctono di antica origine friulana per preservarne tutte le caratteristiche di originalità e tradizione. Fino a pochi anni fa il vino Friulano prendeva il nome di Tocai. Accordi tra Italia e Unione Europea del 1993 hanno vietato l'utilizzo del nome "Tocai" in quanto troppo simile a quello doc ungherese Tokai e all'omonima zona di produzione. Dalla vendemmia 2008, non è quindi più consentito utilizzare il nome Tocai: nasce il Friulano.

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

Sistema d'allevamento

Guyot e Doppio Capovolto (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.

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.

Caratteristiche

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), bicchiere consigliato il calice a tulipano per vini bianchi giovani.