



CONTE D'ATTIMIS-MANIAGO

MERLOT

Friuli Colli Orientali

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Uve da cui è prodotto

Vino da uve Merlot grande vitigno di origine francese ormai storico nella tradizione vinicola del Friuli ove è coltivato dal 1800 quando fu individuato in questo vitigno, produttivamente molto costante, quello che meglio avrebbe espresso le caratteristiche territoriali e pedoclimatiche locali nel periodo post-fillosserico.

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

A doppio capovolto (detto a cappuccina). Tradizionale forma di allevamento friulana ottimizzata, dai tecnici aziendali, 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 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 del mese 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 rovere di Slavonia per almeno dodici mesi. L'affinamento prosegue, dopo l'imbottigliamento, nella cinquecentesca cantina sotterranea della Tenuta per non meno di sei mesi prima dell'etichettatura.

Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso, bouquet fine ed intenso che ricorda la frutta a bacca rossa matura con sentori delicati che richiamano la ciliegia, la prugna e la mora di rovo. Prevalenza fruttata che ritroviamo anche al palato. Tannini decisi, ma ben amalgamati dal passaggio in legno, che conferiscono a questo vino carattere e personalità ma senza nuocere alla morbidezza ed all'equilibrio complessivi. Finale armonico con retrogusto piacevole e persistente.

Gastronomia

Si abbina ottimamente ai bolliti, alle carni in umido di pollame e di coniglio. Ottimo con arrostiti, carni alla griglia e formaggi a pasta dura.

Longevità

Ottimo da subito ma come caratteristica del Merlot in continua, lenta e costante evoluzione che consente di superare tranquillamente 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.