



CONTE D'ATTIMIS-MANIAGO SAUVIGNON

Friuli Colli Orientali

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Uve da cui è prodotto

Sauvignon blanc in purezza di cloni italiani e francesi. Si tratta di un vitigno di origine francese che nei Colli Orientali del Friuli, ove è coltivato dal 1800, ha trovato un ambiente idoneo a far esprimere ai massimi livelli l'elegante aromaticità tipica della varietà.

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.

Sistema d'allevamento

Guyot e Doppio Capovolto (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, prima metà del mese di settembre con cernita in campo dei grappoli migliori.

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. Fer-

mentazione a bassa temperatura (14-17 °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. Il bouquet intenso ed elegante offre un ampio ventaglio di sensazioni che spaziano dalla frutta a polpa bianca ed agrumi alle caratteristiche note di peperone e foglia di pomodoro. Delicate le note di sambuco e vaniglia che compaiono con l'affinamento. Sapore finemente aromatico, sapido e carezzevole, la morbida struttura gustativa lascia prevedere notevoli potenzialità evolutive. Il lungo finale si propone con note calde e giustamente aromatiche.

Gastronomia

Ottimo come aperitivo, con antipasti leggeri e primi piatti. Vino da pesce "nobile" come aragosta, astice, salmone o pesci salati. Ottimo con creme e minestre, carni bianche e formaggi delicati.

Longevità

Raggiunge l'apice dell'espressione aromatica del vitigno già nel primo anno per poi evolvere con grande eleganza per un tempo che può tranquillamente superare i quattro anni in bottiglia.

Servizio

Consigliabile degustarlo fresco (12 °C) evitando bruschi abbassamenti di temperatura che nuocciono alla migliore espressione organolettica del vino. Bicchiere consigliato il calice a tulipano per vini bianchi giovani.