



CONTE D'ATTIMIS-MANIAGO

VERDUZZO

Friuli Colli Orientali

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Uve da cui è prodotto

Vino prodotto a partire da Verduzzo Friulano "tipo dorato", vitigno autoctono di antica origine che ha conosciuto epoche di grande notorietà (XVIII secolo) presso le corti europee che gradivano le sue peculiari caratteristiche: l'equilibrio tra componenti tanniche e dolci, la sua morbidezza, l'elevato residuo zuccherino, la rotondità unita alla gradevole astringenza, lo splendido colore dorato e la perfetta amalgama di aromi e profumi. Oggi un razionale recupero delle pratiche tradizionali di vinificazione ha permesso di ottenere il Tore delle Signore profondamente radicato nella tradizione del Friuli ma capace di soddisfare palati sempre più esigenti.

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 quello Friuli Colli Orientali. L'esposizione è Sud.

Sistema d'allevamento

A doppio capovolto (detto a cappuccina). Tradizionale forma 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.

Vendemmia

Vendemmia manuale con cernita manuale. Il mosto raggiunge una concentrazione zuccherina naturale, dopo l'appassimento

in pianta per concentrare zuccheri ed aromi, di oltre 300 g/litro.

Vinificazione

Dopo una breve macerazione a freddo, si avvia spontaneamente la fermentazione che si protrae, a bassa temperatura, fino al mese di dicembre.

Affinamento

In vasca a riposo sulle fecce fini mantenuto a bassa temperatura, per impedire il riavvio della fermentazione. Terminato tale periodo viene imbottigliato ed ulteriormente affinato, in bottiglia coricata orizzontalmente nella cinquecentesca bottigliera sotterranea della Tenuta.

Caratteristiche

Colore giallo dorato che a maturità acquista riflessi ambrati. Bouquet fine e varietale dallo spiccato sentore di miele, con sfumature agrumate, di frutta secca e candita. Il gusto è pieno, deliziosamente dolce. Equilibrato nelle sensazioni dolci e tanniche con un finale prolungato ed intenso.

Gastronomia

Non solo vino da dessert, ideale con antipasti come il foie gras, il Gorgonzola, il Montasio stagionato ed il Parmigiano a scaglie. A fine pranzo, il matrimonio ideale, è con la frutta secca oppure i biscotti. Ottimo anche fuori pasto.

Longevità

È un vino longevo in grado di esprimersi al meglio in ogni sua fase evolutiva. Raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi tre anni e può tranquillamente superare i sei anni in bottiglia (non a torto è considerato "il più rosso dei vini bianchi").

Servizio

Consigliabile degustarlo fresco (12 °C), bicchiere consigliato il calice a tulipano per vini bianchi giovani.