



Conte d'Attimis-Maniago

Ronco Broilo

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata

- Uve** Ottenuto da un uvaggio di Friulano, Ribolla Gialla e Malvasia.
- Vigneto** I terreni dell'Azienda di Buttrio (UD), area estremamente vocata alla viticoltura d'eccellenza ed ottimamente esposte a sud. Suolo composto da marne e arenaria e prevalenza della componente argillosa. Difesa in vigneto a basso impatto ambientale, privilegiando prodotti tradizionale ed a ridotta persistenza.
- Vinificazione** A temperatura controllata per favore l'estrazione delle componenti nobili dalla buccia.
- Maturazione** Con breve macerazione a freddo cui segue la 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. Una piccola parte del totale matura in legno.
- Esame Visivo** Colore giallo paglierino carico con riflessi dorati.
- Esame Olfattivo** Bouquet delicato che ricorda la nocciola, i datteri e la frutta candita, moderatamente vanigliato.
- Esame Gustativo** Invitante e pieno con una acidità contenuta che ne esalta la morbidezza. Ottimo l'equilibrio e la prolungata persistenza finale.
- Abbinamenti** Vino da secondi piatti, pesci nobili ed affumicati. Gradito l'accostamento con i piatti a base di funghi o tartufi. Molto originale l'abbinamento con i formaggi, specie quelli saporiti.
- Longevità** Non teme l'età: raggiunge l'apice dell'espressione gustativa nei primi tre anni per poi elegantemente evolvere per un tempo che può tranquillamente superare i sei anni.
- Servizio** Consigliabile degustarlo fresco (10-12 °C).

