



*Conte d'Attimis-Maniago*

# Tore delle Signore

Friuli Colli Orientali

*denominazione di origine controllata*

- Uve** Verduzzo Friulano "tipo dorato".
- 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** Dopo l'appassimento in pianta, finalizzato a concentrare zuccheri e aromi, si procede con una breve macerazione a freddo e infine si avvia spontaneamente la fermentazione, sempre a bassa temperatura.
- Maturazione** In vasca a riposo sulle fecce fini mantenuto a bassa temperatura, per impedire il riavvio della fermentazione. Terminato tale periodo viene imbottigliato ed ulteriormente maturato in bottiglia coricata nella bottiglieria sotterranea dell'Azienda.
- Esame Visivo** Giallo dorato che a maturità acquista riflessi ambrati.
- Esame Olfattivo** Bouquet fine e varietale dallo spiccato sentore di miele, con sfumature agrumate, di frutta secca e candita.
- Esame Gustativo** Il gusto è pieno, deliziosamente dolce. Equilibrato nelle sensazioni dolci e tanniche con un finale prolungato ed intenso.
- Abbinamenti** E' ideale anche 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 pasti.
- Longevità** 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 a 10-12°C

