



*Conte d'Attimis-Maniago*

# Florea

## Venezia Giulia

*Indicazione Geografica Tipica*

- Uve** Sauvignon Rytos, varietà PiWi.
- 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** In bottiglia, nella cinquecentesca cantina sotterranea.
- Esame Visivo** Colore giallo paglierino intenso e brillante, orlato da sfumature dorate.
- Esame Olfattivo** Intensi sentori tropicali associati ad una spiccata mineralità in un quadro aromatico ampio e gradevole, con fiori di campo e zagara, sentori agrumati, pesca gialla, zafferano ed erbe aromatiche. Finale elegante con note di burro fuso, vaniglia e pasticceria.
- Esame Gustativo** Il sorso è di grande personalità e carattere, ripropone quanto evidenziato al naso, sorretto da un corpo presente e da un'ottima struttura acida che gli garantiscono un'ottima freschezza di beva. E' un vino equilibrato e complesso che si congeda in un finale di lunga persistenza e spiccata mineralità.
- Abbinamenti** Ottimo con antipasti, primi saporiti, soufflè di verdure e di pesce, carni bianche e con tutte le portate di pesce come tonno alla griglia o branzino al cartoccio.
- Longevità** Raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi due anni e può, in adatte condizioni di conservazione, superare i cinque in bottiglia.
- Servizio** Si consiglia di servire a 12°C.

