



CONTE D'ATTIMIS-MANIAGO

MALVASIA

Friuli Colli Orientali

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Uve da cui è prodotto

Vino ottenuto da uve Malvasia Istriana, vitigno di antica origine presente da molti secoli in Friuli, ove si è perfettamente ambientato ed esprime al meglio le proprie potenzialità.

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. Il comprensorio D.O.C. è quello dei Friuli Colli Orientali. L'esposizione è Sud. Giacitura collinare e pedecollinare, suolo composto da marne e arenarie con una certa prevalenza della componente argillosa.

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

Manuale, con manodopera qualificata ed appositamente istruita, con cernita in campo dei grappoli migliori e celere conferimento alla cantina.

Vinificazione

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.

Affinamento

In vasca "sur lies" prima ed in bottiglia stivata orizzontalmente, nella cinquecentesca cantina sotterranea della Tenuta, per almeno quattro settimane dopo l'imbottigliamento.

Caratteristiche

Nella grande famiglia delle Malvasie il posto occupato da quella Istriana è sicuramente di prestigio per la qualità delle produzioni. Alla vista si presenta giallo paglierino con lievi sfumature verdoline. Bouquet ampio con sentori di fiori di gelsomino e frutti maturi. Leggermente aromatico, fine, asciutto.

Gastronomia

Vino da primi piatti (paste asciutte e risotti) con salse a base di verdure e di pesce. Ottimi gli abbinamenti con i secondi di pesce, crostacei e baccalà. Ottimo anche come aperitivo.

Longevità

Raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi due anni per poi elegantemente evolvere per un tempo che può tranquillamente superare i cinque anni in bottiglia.

Servizio

Consigliabile degustarlo fresco (12 °C).