



# CONTE D'ATTIMIS-MANIAGO

## PINOT GRIGIO

*Friuli Colli Orientali*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



### *Uve da cui è prodotto*

vino prodotto da uva di Pinot Grigio, vitigno di origine francese, originatosi per mutazione spontanea dal Pinot Nero. Come tutti i Pinot, è un'uva difficile che per ben esprimersi desidera un habitat naturale con climi abbastanza freddi e terreni adatti e ciò spiega il perfetto acclimamento avvenuto nei Colli friulani, ove è coltivato dalla seconda metà del 1800, il cui caratteristico microclima rende uniche ed irripetibili le caratteristiche del vitigno, con vini che si esprimono sempre a livelli d'eccellenza.

### *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 Friuli Colli Orientali. L'esposizione è Sud.

### *Sistema d'allevamento*

A doppio capovolto (detto a cappuccina). Tradizionale forma di allevamento friulana ottimizzata, dai tecnici aziendali, ad una produzione ridotta ma di qualità attraverso un contenimento della vigoria ed un basso 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, a partire dalla seconda metà del mese di settembre con

cernita in campo dei grappoli migliori e celere conferimento alla cantina.

### *Vinificazione*

In bianco, cioè in assenza delle bucce, con 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 dell'azienda, per almeno quattro settimane dopo l'imbottigliamento.

### *Caratteristiche*

Colore giallo paglierino. Bouquet caratteristico, elegante ed intenso con spiccato sentore di fiori di acacia, mallo di noce, pesca gialla e mela golden. Armonico e fine con evidenti note di lievito dovute alla permanenza "sur lies". Esuberante al palato ove si allarga pieno e vellutato con sensazioni fruttate molto prolungate supportate da una gradevole freschezza.

### *Gastronomia*

è vino da aperitivi e antipasti di mare crudi e cotti. Ottimo con il pesce, crostacei e minestre bianche. Da provare l'accostamento con il prosciutto di San Daniele.

### *Longevità*

Raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi due anni e può tranquillamente superare i quattro anni in bottiglia.

### *Servizio*

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