



CONTE D'ATTIMIS-MANIAGO

REFOSCO

Friuli Colli Orientali

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Uve da cui è prodotto

Vino prodotto a partire da uve Refosco dal Peduncolo Rosso, vitigno autoctono di antica origine friulana.

Posizione del vigneto

Le Colline della Tenuta Sottomonte in comune di Buttrio (UD). 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 friulana 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

In rosso, cioè con prolungata macerazione del mosto con le bucce, all'interno di moderni vinificatori in acciaio a temperatura controllata (26 °C), per l'estrazione

dei caratteristici aromi varietali e del giusto corpo. Segue la pressatura ed il completamento della fermentazione alcolica.

Affinamento

In bottiglia stivata orizzontalmente, dopo l'imbottigliamento nella cinquecentesca cantina sotterranea della Tenuta.

Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. All'olfatto è ricco con note fruttate di mora selvatica, lampone e prugna. Ne risulta un bouquet molto accattivante con sensazioni che ricordano la liquirizia, l'affumicato e le spezie dolci. Equilibrato ed armonico, al gusto si offre fruttato con sentori di confettura di more e caratteristiche note fumè. Tannini morbidi a sostenere il lungo finale. Notevoli la freschezza e la forza tannica che ne garantiscono una prolungata longevità.

Gastronomia

Vino che si abbina splendidamente ai primi piatti saporiti, ed in generale a tutti i piatti tipici della cucina regionale. Ottimo con le carni rosse e gli insaccati: prosciutto di S. Daniele o affumicato di Sauris.

Longevità

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

Servizio

Servire a 18 °C per coglierne appieno le originali caratteristiche organolettiche.