



Conte d'Attimis-Maniago

MALVASIA 2006

Colli Orientali del Friuli
denominazione di origine controllata

Uve da cui è prodotto

Malvasia Istriana 100 %, vitigno friulano di antica origine.

Posizione del vigneto

Colline della Tenuta Sottomonte in comune di Buttrio (UD), comprensorio D.O.C. Colli Orientali del Friuli.

Terreno collinare e pedecollinare, suolo in prevalenza marnoso - argilloso. Esposizione Sud.

Sistema d'allevamento - resa/ettaro

Doppio capovolto (cappuccina).

Superficie 1,96 Ha. Produzione media 60 q/Ha, pari a circa 40 hl/Ha

Epoca di vendemmia - vinificazione

Vendemmia manuale, terza settimana di settembre. Vinificazione con breve macerazione pre-fermentativa seguita da pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata (18 °C) per esaltare lo sviluppo aromatico. Quindi il vino permane "sur lies" fino all'imbottigliamento.

Affinamento

Nella cantina sotterranea, in bottiglia stivata orizzontalmente, per almeno quattro settimane prima dell'etichettatura.

Longevità

Oltre i tre anni.

Caratteristiche sensoriali

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 carico 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. È ottimo anche come aperitivo.

Servizio

Consigliabile degustarlo fresco (12 °C)

Bottiglie prodotte

Bordolesi da 750 ml N° 7.320

Parametri analitici

Titolo alcolometrico volumico effettivo	% Vol.	14,00
Zuccheri riduttori residui	g/l	3,10
Acidità totale	g/l	5,60
Estratto secco netto	g/l	20,20

