



Conte d'Attimis-Maniago

PINOT NERO 2006

Colli Orientali del Friuli
denominazione di origine controllata

Uve da cui è prodotto

Pinot Nero 100 %, vitigno coltivato in Friuli dalla metà del 1800.

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 Nord - Sud.

Sistema d'allevamento - resa/ettaro

Doppio capovolto (cappuccina).

Superficie 1,36 Ha. Produzione media 80 q/Ha, 55 hl/Ha

Epoca di vendemmia - vinificazione

Vendemmia manuale, terza decade di settembre. Vinificazione in rosso con macerazione prolungata della durata di circa due settimane. Fermentazione a temperatura controllata per favorire lo sviluppo degli aromi varietali.

Affinamento

In bottiglia stivata orizzontalmente nella cantina sotterranea per almeno quattro settimane prima dell'etichettatura.

Longevità

Oltre i tre anni.

Caratteristiche sensoriali

Colore rosso rubino intenso, all'olfatto spiccano profumi speziati (cannella e pepe nero), caffè, confettura di piccoli frutti di bosco. Al palato offre persistenti sensazioni di spezie e ribes rosso. Vino corposo, pieno ed equilibrato.

Gastronomia

Vino da risotti e paste a base di pesce. Ottimo con piatti a base di carni rosse e bianche e con i pesci saporiti. Molto ricercato l'accostamento con le lumache e le rane.

Servizio

Consigliabile degustarlo a temperatura ambiente (18 °C) o leggermente fresco (14 °C).

Bottiglie prodotte

Bordolesi da 750 ml N° 7.800

Parametri analitici

Titolo alcolometrico volumico effettivo	% Vol.	13,00
Zuccheri riduttori residui	g/l	2,40
Acidità totale	g/l	5,50
Estratto secco netto	g/l	24,90

