

CONTE  
D'ATTIMIS-MANIAGO



*Conte d'Attimis-Maniago*

# RIBOLLA GIALLA 2006

Colli Orientali del Friuli  
*denominazione di origine controllata*

## Uve da cui è prodotto

Ribolla gialla 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 Est - Ovest.

## Sistema d'allevamento - resa/ettaro

Doppio capovolto (cappuccina).  
Superficie 3,17 Ha. Produzione media 72 q/Ha, 50 hl/Ha.

## Epoca di vendemmia - vinificazione

Vendemmia manuale che avviene a inizio settembre. Vinificazione in bianco, pressatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata (18 °C) per favorire lo sviluppo dei profumi primari.

## Affinamento

In serbatoi di acciaio inox evitando l'illimpidimento del vino con continui rimescolamenti delle fecce fini. Il vino permane "sur lies" fino all'imbottigliamento. Il periodo di affinamento prosegue in bottiglia stivata orizzontalmente nella cantina sotterranea per almeno quattro settimane prima dell'etichettatura.

## Longevità

Oltre i tre anni.

## Caratteristiche sensoriali

Colore giallo paglierino, profumo fine e gradevole in grado di offrire un bouquet fresco e floreale. Il gusto è pieno e giustamente acidulo. La caratteristica acidità conferisce una gradevole freschezza ed esalta i sentori di frutta (mela verde).

## Gastronomia

Ottimo come aperitivo, con antipasti magri, minestre delicate, piatti di pesce salato e carni bianchi.

## Servizio

Consigliabile degustarlo fresco (10 - 12 °C)

## Bottiglie prodotte

Bordolesi da 750 ml N° 29.700

### Parametri analitici

Titolo alcolometrico volumico effettivo	% Vol.	13,00
Zuccheri riduttori residui	g/l	2,70
Acidità totale	g/l	6,00
Estratto secco netto	g/l	20,30

