



*Conte d'Attimis-Maniago*

# RONCO BROILO 2004

Colli Orientali del Friuli  
*denominazione di origine controllata*

## Uve da cui è prodotto

Chardonnay 40 % e Pinot Bianco 60 %, vitigni coltivati 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

Guyot.

## Epoca di vendemmia - vinificazione

Vendemmia terza decade di settembre. Appassimento delle uve in cassette poste in fruttajo per 40 gg, seguito da vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve. Fermentazione in botti e barriques di rovere ove permane fino all'assemblaggio finale prima dell'imbottigliamento.

## Affinamento

In botti di rovere di Slavonia da 5 hl ed in barrique di Allier da 2.25 hl. L'affinamento prosegue in bottiglia posizionata orizzontalmente, nella cantina sotterranea, per almeno sei mesi.

## Longevità

Oltre i sei anni.

## Caratteristiche sensoriali

Il vino dopo lungo invecchiamento, si presenta di colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Bouquet delicato che ricorda la nocciola, i datteri e la frutta candita, moderatamente vanigliato. Vino di struttura, gradevole e persistente.

## Gastronomia

Vino da secondi piatti, pesci nobili ed affumicati. Gradito l'accostamento con i piatti a base di funghi o tartufi. Molto originale l'abbinamento con i formaggi specie quelli saporiti.

## Servizio

Consigliabile degustarlo fresco (12 °C) evitando i bruschi abbassamenti di temperatura che nuocciono alla migliore espressione organolettica del vino.

## Bottiglie prodotte

Bordolesi da 750 ml N° 3.828

Magnum da 1,5 l N° 69

## Parametri analitici

Titolo alcolometrico volumico effettivo	% Vol.	15,00
Zuccheri riduttori residui	g/l	4,90
Acidità totale	g/l	5,90
Estratto secco netto	g/l	24,70

