

CONTE  
D'ATTIMIS-MANIAGO



*Conte d'Attimis-Maniago*

# SCHIOPPETTINO 2005

Colli Orientali del Friuli  
*denominazione di origine controllata*

## Uve da cui è prodotto

Schioppettino 100 %, vitigno autoctono di antica origine Friulana.

## 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 - Sud Ovest.

## Sistema d'allevamento - resa/ettaro

Sylvotz e doppio capovolto (cappuccina).

Superficie 1,18 Ha. Produzione media 75 q/Ha pari a circa 53 hl/Ha

## Epoca di vendemmia - vinificazione

Vendemmia manuale, prima decade di ottobre. Vinificazione in rosso con prolungato periodo di contatto bucce/mosto (18 giorni) Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata (25 °C) per favorire lo sviluppo degli aromi varietali.

## Affinamento

In acciaio fino all'imbottigliamento ed in seguito in bottiglia stivata orizzontalmente nella cantina sotterranea per almeno quattro settimane prima dell'etichettatura.

## Longevità

Oltre i quattro anni.

## Caratteristiche sensoriali

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo con nuances che ricordano il mallo di noce ed i piccoli frutti di bosco (mora selvatica, lampone, mirtillo). Il nome sembrerebbe derivare dalla buccia piuttosto sottile e tesa di quest'uva che a maturazione "scoppietta" in bocca all'assaggio.

## Gastronomia

Vino da abbinare ai piatti della cucina regionale ed alla selvaggina (lepre e cinghiale).

## Servizio

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

## Bottiglie prodotte

Bordolesi da 750 ml N° 6.026

### Parametri analitici

Titolo alcolometrico volumico effettivo	% Vol.	13,00
Zuccheri riduttori residui	g/l	2,50
Acidità totale	g/l	5,80
Estratto secco netto	g/l	27,50

