

CONTE  
D'ATTIMIS-MANIAGO



*Conte d'Attimis-Maniago*

# TOCAI FRIULANO 2006

Colli Orientali del Friuli  
*denominazione di origine controllata*

## Uve da cui è prodotto

Tocai Friulano 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 Est - Ovest.

## Sistema d'allevamento - resa/ettaro

Doppio capovolto (cappuccina).

Superficie 9,26 Ha. Produzione media 72 q/Ha pari a circa 50 hl/Ha.

## Epoca di vendemmia - vinificazione

Vendemmia manuale nel mese di settembre con cernita dei grappoli migliori. Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi primari (19 °C).

## Affinamento

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

## Longevità

Oltre i tre anni.

## Caratteristiche sensoriali

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Fine e delicato con profumi che ricordano i fiori e la frutta. Al gusto si propone continuo e persistente con un retrogusto caratteristico di mandorla. L'elegante sfondo amarognolo e la fine aromaticità, tipici di questo vino, gli conferiscono doti di grande bevibilità. Il finale è gradevole e prolungato.

## Gastronomia

È il tradizionale vino bianco friulano eccellente come aperitivo. Si abbina agli antipasti, alle minestre ed ai piatti di pesce e carni bianche. Ottimo l'abbinamento con il prosciutto di San Daniele.

## Servizio

Consigliabile degustarlo fresco (12 °C)

## Bottiglie prodotte

Bordolesi da 750 ml N° 31.800

### Parametri analitici

Titolo alcolometrico volumico effettivo	% Vol.	13,50
Zuccheri riduttori residui	g/l	2,50
Acidità totale	g/l	5,70
Estratto secco netto	g/l	19,60

