

CONTE  
D'ATTIMIS-MANIAGO



*Conte d'Attimis-Maniago*

# CABERNET 2006

Colli Orientali del Friuli  
*denominazione di origine controllata*

## Uve da cui è prodotto

Cabernet Sauvignon 50 % e Cabernet Franc 50 %, 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 - resa/ettaro

Sylvotz  
Superficie 10,15 Ha. Produzione media 80 q/Ha pari a circa 55 hl/Ha

## Epoca di vendemmia - vinificazione

Vendemmia manuale, seconda metà di ottobre. Vinificazione in rosso con macerazione prolungata delle uve per l'ottenimento di un vino strutturato. Fermentazione a temperatura controllata (26 °C).

## Affinamento

In botti di rovere di Slavonia da 20 hl e da 50 hl per almeno dodici mesi. L'affinamento prosegue dopo l'imbottigliamento nella cantina sotterranea per non meno di sei mesi prima dell'etichettatura.

## Longevità

Oltre i sei anni.

## Caratteristiche sensoriali

Colore rosso rubino intenso tendente al violaceo. Bouquet di ottima intensità ed eleganza da cui emerge un fruttato rosso molto suadente fuso ad una gradevole gamma di sentori speziati. Al palato offre sensazioni fruttate persistenti, accompagnate da nuance di legno tostato con tannini morbidi ed avvolgenti. Corposo, pieno, equilibrato ed armonico. Finale gradevole e persistente.

## Gastronomia

Vino da arrostiti, indicato con selvaggina e cacciagione, con carni alla griglia e formaggi stagionati.

## Servizio

Acclimatare la bottiglia a temperatura ambiente (18 °C), quindi scaraffare il vino almeno 30 minuti prima di servire.

## Bottiglie prodotte

Bordolesi da 750 ml N° 42.400

Jeroboam da 3 l N° 152

### Parametri analitici

Titolo alcolometrico volumico effettivo	% Vol.	13,50
Zuccheri riduttori residui	g/l	2,70
Acidità totale	g/l	5,60
Estratto secco netto	g/l	28,50

