

CONTE
D'ATTIMIS-MANIAGO



Conte d'Attimis-Maniago

CHARDONNAY 2007

Colli Orientali del Friuli
denominazione di origine controllata

Uve da cui è prodotto

Chardonnay 100 %, vitigno coltivato in Friuli dal 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 Sud - Sud Est.

Sistema d'allevamento - resa/ettaro

Doppio capovolto (cappuccina).
Superficie 1,69 Ha; Produzione media 72 q/Ha, 50 hl/Ha.

Epoca di vendemmia - vinificazione

Vendemmia manuale, seconda metà di settembre. Vinificazione in bianco, pressatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata per favorire lo sviluppo aromatico (18 °C).

Affinamento

Parte in barrique e parte in acciaio "sur lies" fino all'imbottigliamento ed in seguito in bottiglia stivata orizzontalmente nella cantina sotterranea per almeno quattro settimane prima dell'etichettatura.

Longevità

Oltre i tre anni.

Caratteristiche sensoriali

Brillante, colore giallo paglierino carico con riflessi verdognoli. Bouquet gradevole con sentori morbidi e raffinati che ricordano la frutta a polpa bianca, la frutta esotica, i fiori bianchi, la crosta di pane e leggera vaniglia. Al gusto si presenta invitante pieno e caldo con una acidità contenuta che ne esalta ulteriormente la morbidezza. Ottimo l'equilibrio e la prolungata persistenza finale.

Gastronomia

Ottimo come aperitivo od abbinato ad antipasti magri, minestre asciutte e in brodo, piatti a base di pesce e formaggi a pasta molle.

Servizio

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

Bottiglie prodotte

Bordolesi da 750 ml N° 11.200

Parametri analitici

Titolo alcolometrico volumico effettivo	% Vol.	13,00
Zuccheri riduttori residui	g/l	1,90
Acidità totale	g/l	5,00
Estratto secco netto	g/l	20,10

