



Conte d'Attimis-Maniago

FRIULANO 2007

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° 39.600

Parametri analitici

Titolo alcolometrico volumico effettivo	% Vol.	13,00
Zuccheri riduttori residui	g/l	3,60
Acidità totale	g/l	5,30
Estratto secco netto	g/l	19,40

