



Conte d'Attimis-Maniago

MERLOT 2006

Colli Orientali del Friuli
denominazione di origine controllata

Uve da cui è prodotto

Merlot 100 %, grande vitigno di origine francese 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.

Sistema d'allevamento - resa/ettaro

Sylvotz e doppio capovolto (cappuccina).
Superficie 12,28 Ha. Produzione media 69 q/Ha, pari a circa 50 hl/Ha

Epoca di vendemmia - vinificazione

Vendemmia manuale, seconda settimana 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, bouquet fine ed intenso che ricorda la frutta a bacca rossa matura con sentori delicati che richiamano la ciliegia, la prugna e la mora di rovo. Prevalenza fruttata che ritroviamo anche al palato. Tannini decisi, ma ben amalgamati dal passaggio in legno, che conferiscono a questo vino carattere e personalità ma senza nuocere alla morbidezza ed all'equilibrio complessivi. Finale armonico con retrogusto piacevole e persistente.

Gastronomia

Vino da abbinare ai bolliti, alle carni in umido di pollame e di coniglio. Ottimo con arrosti, carni alla griglia e formaggi a pasta dura.

Servizio

Si consiglia di adattare la bottiglia alla temperatura ambiente (18 °C) prima di scaraffare il vino. Lasciar "ossigenare" per almeno 30 minuti prima di servire.

Bottiglie prodotte

Bordolesi da 750 ml N° 65.700

Bordolesi da 375 ml N° 5.280

Jeroboam da 3 l N° 155

Parametri analitici

Titolo alcolometrico volumico effettivo	% Vol.	13,50
Zuccheri riduttori residui	g/l	2,70
Acidità totale	g/l	5,50
Estratto secco netto	g/l	29,30

