

CONTE
D'ATTIMIS-MANIAGO



Conte d'Attimis-Maniago

PINOT GRIGIO 2007

Colli Orientali del Friuli
denominazione di origine controllata

Uve da cui è prodotto

Pinot grigio 100 % , vitigno di origine francese che nei Colli Orientali del Friuli, ove è coltivato dalla seconda metà del 1800, ha trovato un ambiente ideale in grado di farlo esprimere ai massimi livelli.

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

Doppio capovolto (cappuccina).
Superficie 13,10 Ha. Produzione media 75 q/Ha, pari a circa 52 hl/Ha

Epoca di vendemmia - vinificazione

Vendemmia manuale ad inizio settembre. Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata (17 °C) per favorire lo sviluppo dei profumi varietali.

Affinamento

Nella cantina sotterranea, in bottiglia stivata orizzontalmente, per almeno quattro settimane.

Longevità

Oltre i tre anni.

Caratteristiche sensoriali

Colore giallo paglierino con lievi riflessi ramati. bouquet caratteristico, elegante ed intenso con spiccato sentore di fiori di acacia, mallo di noce, pesca gialla e mela golden. Armonico e fine con evidenti note di lievito dovute alla permanenza "sur lies". Esuberante al palato ove si allarga pieno e vellutato con sensazioni di frutta matura molto prolungate. A supportare il tutto una buona alcolicità ed una gradevole freschezza.

Gastronomia

Vino da aperitivi e antipasti di mare crudi e cotti. Ottimo con il pesce, crostacei e minestre bianche. Da provare l'accostamento con il prosciutto di San Daniele.

Servizio

Consigliabile degustarlo fresco (12 °C).

Bottiglie prodotte

Bordolesi da 750 ml N° 72.000

Bordolesi da 375 ml N° 5.760

Parametri analitici

| | | |
|---|--------|-------|
| Titolo alcolometrico volumico effettivo | % Vol. | 13,00 |
| Zuccheri riduttori residui | g/l | 1,90 |
| Acidità totale | g/l | 5,90 |
| Estratto secco netto | g/l | 19,30 |

