

CONTE
D'ATTIMIS-MANIAGO



Conte d'Attimis-Maniago

SAUVIGNON 2007

Colli Orientali del Friuli
denominazione di origine controllata

Uve da cui è prodotto

Sauvignon 100 %, di cloni italiani e francesi.

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.

Sistema d'allevamento - resa/ettaro

Sylvotz e doppio capovolto (cappuccina).
Superficie 5,28 Ha. Produzione media 68 q/Ha, pari a circa 50 hl/Ha.

Epoca di vendemmia - vinificazione

Vendemmia manuale, seconda metà di settembre. Vinificazione in bianco, pressatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata (17 °C) per favorire lo sviluppo dei profumi varietali.

Affinamento

In acciaio "sur lies" fino all'imbottigliamento ed in seguito in bottiglia stivata orizzontalmente nella cantina sotterranea per almeno quattro settimane.

Longevità

Oltre i tre anni.

Caratteristiche sensoriali

Colore giallo paglierino. Il bouquet intenso ed elegante offre un ampio ventaglio di sensazioni che spaziano dalla frutta a polpa bianca ed agrumi alle caratteristiche note di peperone e foglia di pomodoro. Delicate le note di sambuco e vaniglia che compaiono con l'affinamento. Sapore finemente aromatico, sapido e carezzevole, la morbida struttura gustativa lascia prevedere notevoli potenzialità evolutive. Il lungo finale si propone con note calde e giustamente aromatiche.

Gastronomia

Ottimo come aperitivo, con antipasti leggeri e primi piatti. Vino da pesce "nobile" come aragosta, astice, salmone o pesci salati. Ottimo con creme e minestre, carni bianche e formaggi delicati.

Servizio

Consigliabile degustarlo fresco (12 °C) evitando bruschi abbassamenti di temperatura che nuocciono alla migliore espressione organolettica del vino

Bottiglie prodotte

Bordolesi da 750 ml N° 36.600

Parametri analitici

Titolo alcolometrico volumico effettivo	% Vol.	13,00
Zuccheri riduttori residui	g/l	1,90
Acidità totale	g/l	6,00
Estratto secco netto	g/l	19,80

