

CONTE
D'ATTIMIS-MANIAGO



Conte d'Attimis-Maniago

TAZZELENNGHE 2004

Colli Orientali del Friuli
denominazione di origine controllata

Uve da cui è prodotto

Tazzelenghe (Tacelenghe) 100 %, antico e riscoperto vitigno autoctono friulano

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

Sylvotz e doppio capovolto a basso carico di gemme.

Epoca di vendemmia - vinificazione

Vendemmia manuale, prima quindicina di ottobre. Vinificazione in rosso con macerazione prolungata delle uve per l'ottenimento di un vino strutturato. Fermentazione a temperatura controllata (25 °C).

Affinamento

In botti di rovere di Slavonia da 5 hl ed in piccoli carati di rovere francese (di primo e secondo passaggio) per almeno 12 mesi. L'affinamento prosegue dopo l'imbottigliamento nella cantina sotterranea per non meno di nove mesi prima dell'etichettatura.

Longevità

Oltre i sei anni.

Caratteristiche sensoriali

Il nome ("taglia lingua") sembra derivi dall'asprezza del vino da giovane quando si presenta naturalmente ricco di acidità che può risultare ancor più evidente se l'estrazione dei tannini, per una prolungata macerazione, è eccessiva. Vino duro e robusto che si ammorbidisce durante i normali processi di affinamento connessi all'invecchiamento in botte (ossidazione e condensazione dei tannini). Il colore rosso violaceo, intenso, vinoso da giovane, si attenua cangiando in rosso con riflessi mattone con l'invecchiamento. Il bouquet è ampio e piacevole con delicato sentore di legno.

Gastronomia e servizio

Vino da antipasti rustici della cucina regionale. Perfetto con gli arrostiti e la selvaggina. 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° 2.704

Parametri analitici

Titolo alcolometrico volumico effettivo	% Vol.	14,50
Zuccheri riduttori residui	g/l	2,40
Acidità totale	g/l	5,50
Estratto secco netto	g/l	28,60

