

CONTE
D'ATTIMIS-MANLAGO



Conte d'Attimis-Maniago

TORE DELLE SIGNORE 2006

Verduzzo friulano

Colli Orientali del Friuli

denominazione di origine controllata

Uve da cui è prodotto

Verduzzo friulano (tipo "giallo") 100 %, vitigno autoctono di antica origine Friulana che nei Colli Orientali del Friuli ha trovato l'ambiente ideale per diventare un grande vino passito.

Posizione del vigneto

Colline della Tenuta Sottomonte in comune di Buttrio (UD), comprensorio D.O.C. Colli Orientali del Friuli. Terreno collinare, esposizione Sud.

Sistema d'allevamento - resa/ettaro

Guyot a bassa carica di gemme.

Superficie 1,90 Ha. Produzione media 70 q/Ha pari a circa 40 hl/Ha.

Epoca di vendemmia - vinificazione

Vendemmia manuale, seconda metà di ottobre, preceduta da appassimento in pianta per concentrare zuccheri ed aromi. Dopo una breve macerazione a freddo, si avvia spontaneamente la fermentazione che si protrae, a bassa temperatura, fino al mese di dicembre.

Affinamento

Parte in piccoli carati di rovere francese e parte in acciaio fino all'imbottigliamento ed in seguito in bottiglia stivata orizzontalmente nella cantina sotterranea per almeno quattro settimane.

Longevità

Vino longevo (oltre i quattro anni) in grado di esprimersi al meglio in ogni sua fase evolutiva.

Caratteristiche sensoriali

Colore giallo dorato intenso che a maturità acquista riflessi ambrati. Bouquet fine e varietale di mela, miele e fiori. Al gusto sorprende per la grande morbidezza e per le sensazioni di frutta passita e miele. Equilibrato nelle sensazioni dolci e tanniche con un finale prolungato, caldo ed intenso.

Gastronomia

Non solo vino da dessert (dolci di mandorle o frutta secca), piacevole l'accostamento con il patè "de foie gras", con i formaggi saporiti e piccanti. Consigliabile degustarlo fresco (12 °C)

Bottiglie prodotte

Bordolesi da 750 ml. N° 9.450

Bordolesi da 500 ml. N° 1.350

Parametri analitici

Titolo alcolometrico volumico effettivo	% Vol.	13,00
Zuccheri riduttori residui	g/l	93,00
Acidità totale	g/l	5,50
Estratto secco netto	g/l	30,10

