



Conte d'Attimis-Maniago

PICOLIT

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata e garantita

VIGNETO.

Uve: vino prodotto a partire da Picolit in purezza come si addice al più prestigioso antico vitigno friulano ("Re dei vini, vino dei Re"). Dimora di questo nobile vitigno sono da sempre i Colli Orientali del Friuli che infatti ne vantano la D.O.C.G.

Posizione: le Colline della Tenuta Sottomonte in comune di Buttrio (UD), splendide dal punto di vista paesaggistico ed estremamente vocate alla viticoltura d'eccellenza.

Il comprensorio D.O.C. è quello dei Colli Orientali del Friuli. L'esposizione è Sud - Sud, Est.

Terreno: giacitura collinare e pedecollinare, suolo composto da marne e arenarie con una certa prevalenza della componente argillosa.

Sistema d'allevamento: a doppio capovolto (detto a cappuccina). Tradizionale forma di allevamento friulana ottimizzata, dai tecnici aziendali, ad una produzione di qualità attraverso un contenimento della vigoria ed un ridotto carico di gemme.

Difesa fitosanitaria: a basso impatto ambientale privilegiando i prodotti tradizionali ed a ridotta persistenza, distribuiti secondo i dettami della difesa integrata agro-ambientale.

CANTINA.

Vendemmia: dopo l'appassimento in pianta avviene la raccolta manuale operata da manodopera aziendale qualificata ed appositamente istruita, con cernita in campo dei grappoli migliori poi depositi in singolo strato in cassette da appassimento da non più di 4 kg. Successivamente l'appassimento prosegue in fruttaiolo per circa due mesi.

Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce, con pressatura soffice a bassa temperatura sotto copertura inerte per proteggere il potenziale qualitativo delle uve dalle ossidazioni. Fermentazione a bassa temperatura (14 °C) per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi varietali più caratteristici.

Affinamento: in vasca a riposo sulle fecce fini mantenuto a bassa temperatura, per impedire il riavvio della fermentazione. Terminato tale periodo viene imbottigliato ed affinato, per più di un anno, in bottiglia coricata orizzontalmente nella bottigliera sotterranea della Tenuta.

VINO.

Caratteristiche sensoriali: perla della viticoltura friulana dalla straordinaria finezza. Colore giallo dorato, eleganti e fini le sensazioni che dona al naso che ricordano la frutta candita, la frutta secca, il miele, con una intensa nota di fiori di campo. Al palato si presenta dolce ed elegante, raffinato ed armonico con sapori di frutta (albicocca, fichi) e miele.

Colpisce per l'ampiezza delle sensazioni gusto olfattive che vanno dalla ginestra agli agrumi, alla pasta di mandorle e per la suadente persistenza.

Gastronomia: predilige la solitudine: è un grande vino da meditazione. Accostamento poco tradizionale ma gradito quello con i formaggi piccanti. Consigliabile degustarlo fresco (13 °C) evitando i bruschi abbassamenti di temperatura che nuocciono alla migliore espressione organolettica del vino.

Longevità: ottimo da giovane, ineguagliabile a maturità (oltre i 10 anni).

