



Conte d'Attimis-Maniago

PINOT GRIGIO

Friuli Colli Orientali
denominazione di origine controllata

VIGNETO.

Uve: vino prodotto da uva di Pinot Grigio, 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 a livelli d'eccellenza.

Posizione: terreni di collina della Tenuta Sottomonte in comune di Buttrio (UD), splendide dal punto di vista paesaggistico ed estremamente vocate alla viticoltura di qualità.

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

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 ridotta ma di qualità attraverso un contenimento della vigoria ed un basso carico di gemme.

Difesa fitosanitaria: a basso impatto ambientale privilegiando i prodotti ecocompatibili ed a ridotta persistenza, distribuiti secondo i dettami della difesa integrata agro-ambientale della regione Friuli Venezia Giulia.

CANTINA.

Vendemmia: manuale, con manodopera qualificata ed appositamente istruita, a partire dalla seconda metà del mese di settembre con cernita in campo dei grappoli migliori e celere conferimento alla cantina.

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 (15-18 °C) per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi varietali più caratteristici.

Affinamento: in vasca "sur lies" prima ed in bottiglia stivata orizzontalmente, nella cinquecentesca cantina sotterranea dell'azienda, per almeno quattro settimane dopo l'imbottigliamento.

VINO.

Caratteristiche sensoriali: colore giallo paglierino. 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 fruttate molto prolungate supportate da una gradevole freschezza.

Gastronomia: è 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.

Longevità: raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi due anni e può tranquillamente superare i quattro anni in bottiglia.

Servizio: consigliabile degustarlo fresco (12 °C).

