Conte d'Attimis-Maniago

Pignolo

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata

VIGNETO.

Uve: È il più grande vitigno autoctono rosso da invecchiamento del Friuli. Varietà antica (1398), per lungo tempo dimenticata fin quasi a scomparire; Riscoperta solo in anni recenti abbiamo intrapreso con convinzione la strada della sua valorizzazione quale originale ed importante tassello della gamma vini dell'azienda Conte d'Attimis - Maniago.
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 Friuli Colli Orientali. L'esposizione è a Sud.
Terreno: giacitura collinare e pedecollinare, suolo composto da marne e arenarie con una certa prevalenza della componente argillosa.
Sistema d'allevamento: a Guyot, forma di allevamento diffusa nelle colline friulane ottimizzata ad una produzione di qualità attraverso un consistente contenimento della vigoria ed un basso carico di gemme per pianta.
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: a partire dalla prima quindicina del mese di ottobre l'uva è raccolta manualmente in cassette da appassimento con cernita in campo dei grappoli migliori operata da manodopera qualificata ed appositamente istruita.
Vinificazione: previo appassimento delle uve in fruttaio, cui segue la vinificazione in rosso cioè con prolungata macerazione del mosto con le bucce a temperatura controllata (28 °C), per l'ottenimento di un vino strutturato. Segue la pressatura ed il completamento della fermentazione alcolica.
Affinamento: in botti di rovere ed in piccoli carati di rovere francese per almeno 24-30 mesi. L'affinamento prosegue dopo l'imbottigliamento, nella cinquecentesca cantina sotterranea della Tenuta, per circa dodici mesi prima dell'etichettatura.

VINO.

Caratteristiche sensoriali: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Il bouquet è ampio con sentori di frutta rossa matura, prugna, frutti di bosco e mora di gelso, il tutto elegantemente arricchito da una morbida speziatura. Il finale è balsamico con sentori di eucalipto e liquirizia in evidenza. Al palato è potente, di grande avvolgenza, equilibrato e morbido. Ottima la chiusura impreziosita, com'è caratteristico del vitigno, da una gradevole freschezza e da tannini spessi, vivaci ma setosi a garanzia di una notevole longevità.
Gastronomia: ottimo con la selvaggina, carni rosse alla brace ma anche con accostamenti elaborati come il petto d'anatra in salsa di mirtilli, medaglioni di capriolo al ginepro, per terminare con i formaggi stagionati.
Longevità: raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi quattro anni e può, in adatte condizioni di conservazione, superare i dieci anni in bottiglia.
Servizio: conservare, in posizione coricata, in luogo asciutto e buio a temperatura costante. Scaraffare per favorirne l'ossigenazione e servire a temperatura ambiente (18-20 °C).

33042 BUTTRIO (UD) - Via Sottomonte, 21 - Tel. 0432/674027 - Fax 0432/674230
E-mail: info@contedattimismaniago.it