Conte d'Attimis-Maniago

Ronco Broilo

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata

VIGNETO.

Uve: blend aziendale ottenuto dall'unione di due prestigiosi vitigni, uno di origine francese, il Pinot Bianco, l'altro l'emblema enologico del Friuli: il Friulano.
Posizione: le Colline della Tenuta Sottomonte in comune di Buttrio (UD).
Il comprensorio D.O.C. è quello del Friuli Colli Orientali. L'esposizione è Sud - Sud, Est.
Terreno: giacitura collinare e pedecollinare, suolo composto da marne e arenarie ("Ponca") con una certa prevalenza della componente argillosa.
Sistema d'allevamento: a Guyot, forma di allevamento molto diffusa nelle colline friulane ottimizzata 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: manuale, con manodopera qualificata ed appositamente istruita, a partire dall'ultima settimana di settembre con cernita in campo dei grappoli migliori e celere conferimento alla cantina.
Vinificazione: previo appassimento delle uve in cassette poste in fruttaio, seguito da vinificazione in bianco, cioè in assenza delle bucce, con pressatura soffice delle uve. Fermentazione in botti e barriques di rovere ove il vino permane fino all'assemblaggio finale prima dell'imbottigliamento.
Affinamento: in botti di rovere ed in barrique evitando l'illimpidimento del vino con continue agitazioni delle fecce fini. Il vino permane "sur lies" fino all'imbottigliamento. Il periodo di affinamento prosegue in bottiglia stivata orizzontalmente nella cinquecentesca cantina sotterranea della Tenuta per circa sei mesi dopo l'imbottigliamento.

VINO.

Caratteristiche sensoriali: il vino dopo lungo invecchiamento, si presenta di colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Bouquet delicato che ricorda la nocciola, i datteri e la frutta candita, moderatamente vanigliato. Vino dal gusto invitante e pieno con una acidità contenuta che ne esalta la morbidezza. Ottimo l'equilibrio e la prolungata persistenza finale.
Gastronomia: vino da secondi piatti, pesci nobili ed affumicati. Gradito l'accostamento con i piatti a base di funghi o tartufi. Molto originale l'abbinamento con i formaggi specie quelli saporiti.
Longevità: vino che non teme l'età, raggiunge l'apice dell'espressione gustativa nei primi tre anni per poi elegantemente evolvere per un tempo che può tranquillamente superare i sei anni.
Servizio: degustarlo fresco (12 °C) evitando i bruschi abbassamenti di temperatura che nuocciono alla migliore espressione organolettica del vino.

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