Conte d'Attimis-Maniago

Chardonnay

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata

Uve Chardonnay.

Vigneto I terreni dell'Azienda di Buttrio (UD), area estremamente vocata alla viticoltura d'eccellenza ed ottimamente esposte a sud. Suolo composto da marne e arenaria e prevalenza della componente argillosa. Difesa in vigneto a basso impatto ambientale, privilegiando prodotti tradizionale ed a ridotta persistenza.

Vinificazione In bianco, cioè in assenza delle bucce, cui segue la pressatura soffice a bassa temperatura sotto copertura inerte per proteggere il potenziale qualitativo delle uve dalle ossidazioni. Fermentazione a bassa temperatura (17 °C) per preservare la formazione dei caratteristici profumi varietali.

Maturazione In botte e in serbatoi di acciaio inox 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 nella cantina sotterranea, prima dell'etichettatura.

Esame Visivo Colore giallo paglierino carico, brillante, con riflessi verdognoli.

Esame Olfattivo Bouquet gradevole con sentori morbidi e raffinati che ricordano la frutta a polpa bianca, la frutta esotica, i fiori bianchi e la crosta di pane.

Esame Gustativo Al gusto è invitante pieno e caldo con una acidità contenuta che ne esalta ulteriormente la morbidezza. Ottimo l'equilibrio e la prolungata persistenza finale.

Abbinamenti Ottimo vino da aperitivo od abbinato ad antipasti magri, minestre asciutte e in brodo, piatti a base di pesce e formaggi a pasta molle.

Longevità Raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi due anni per poi elegantemente evolvere per un tempo che può tranquillamente superare i quattro anni.

Servizio Degustare 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
info@contedattimismaniago.it