



Conte d'Attimis-Maniago

Pignolo

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata

Uve Pignolo.

Vigneto Posizionato presso l'Azienda di Buttrio (UD), area estremamente vocata alla viticoltura d'eccellenza ed ottimamente esposte a sud. Giacitura collinare e pedecollinare su 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 Vinificazione in rosso con prolungata macerazione del mosto con le bucce a temperatura controllata (28C) per l'ottenimento di un vino strutturato. Segue la pressatura ed il completamento della fermentazione alcolica.

Maturazione In legno e successivamente lasciato a riposare nella cinquecentesca cantina sotterranea.

Esame Visivo Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Esame Olfattivo Bouquet ampio con sentori di frutta rossa matura, prugna, mora di gelso e morbida speziatura. Finale balsamico con sentori di eucalipto e liquirizia.

Esame Gustativo Potente e di grande avvolgenza, equilibrato e morbido. Ottima la chiusura, impreziosita da gradevole freschezza e da tannini spessi, vivaci, setosi.

Abbinamenti Ottimo con la selvaggina, carni rosse alla brace ma anche con accostamenti elaborati con il petto di anatra in salsa di mirtilli, medaglioni di capriolo al ginepro o con formaggi stagionati.

Longevità Raggiunge l'apice dell'espressività nei primi quattro anni. Può superare i dieci in bottiglia.

Servizio Scaraffare per favorirne l'ossigenazione e servire a temperatura ambiente (18-20°C).

