



*Conte d'Attimis-Maniago*

# CABERNET

Friuli Colli Orientali

*denominazione di origine controllata*

## VIGNETO.

**Uve:** vino ottenuto dall'unione di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc "tipo Carmenere", vitigni di origine francese coltivati in Friuli dal 1800.

**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 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 Sylvoz tradizionale forma di allevamento friulana ottimizzata, dai tecnici aziendali, ad una produzione limitata ma 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 dalla seconda settimana di ottobre con cernita in campo dei grappoli migliori e celere conferimento alla cantina.

**Vinificazione:** in rosso, cioè con prolungata macerazione del mosto con le bucce, all'interno di moderni vinificatori in acciaio a temperatura controllata (26 °C), per l'ottenimento di un vino strutturato. Segue la pressatura e, dapprima il completamento della fermentazione alcolica, successivamente l'avvio di quella malolattica all'interno delle botti in legno.

**Affinamento:** in botti di rovere per almeno dodici mesi. L'affinamento prosegue, dopo l'imbottigliamento, nella cinquecentesca cantina sotterranea della Tenuta per circa sei mesi prima dell'etichettatura.

## VINO.

**Caratteristiche sensoriali:** colore rosso rubino intenso tendente al violaceo.

Bouquet di ottima intensità ed eleganza da cui emerge un fruttato rosso molto suadente fuso ad una gradevole gamma di sentori speziati. Al palato offre sensazioni fruttate persistenti, accompagnate da nuance di legno tostato con tannini morbidi ed avvolgenti.

Corposo, pieno, equilibrato ed armonico. Finale gradevole e persistente.

**Gastronomia:** vino che si abbina agli arrostiti, indicato con selvaggina e cacciagione, con carni alla griglia e formaggi stagionati.

**Longevità:** da subito per chi cerca la caratteristica nota "Carmenere", dopo un paio d'anni per il massimo dell'equilibrio tra le due componenti.

Può tranquillamente superare i sei anni in bottiglia.

**Servizio:** si consiglia di adattare la bottiglia alla temperatura ambiente (18 °C) prima di scaraffare il vino. Lasciar "ossigenare" alcuni minuti prima di servire.

