



Conte d'Attimis-Maniago

CHARDONNAY

Friuli Colli Orientali
denominazione di origine controllata

VIGNETO.

Uve: vino ottenuto da uve di Chardonnay, vitigno di origine francese che nei Colli Orientali del Friuli, ove è coltivato dal 1800, ha trovato un ambiente ideale in grado di fornire prodotti di qualità.

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 - 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 doppio capovolto (detto a cappuccina). Tradizionale forme di allevamento delle 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 dalla prima settimana di settembre con cernita in campo dei grappoli migliori e celere conferimento alla cantina.

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.

Affinamento: in barrique (10%) ed in serbatoi di acciaio inox (90%) 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 cantina sotterranea per almeno quattro settimane prima dell'etichettatura.

VINO.

Caratteristiche sensoriali: colore giallo paglierino carico, brillante, con riflessi verdognoli. 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. 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.

Gastronomia: 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.

