



Conte d'Attimis-Maniago

PINOT NERO

Friuli Colli Orientali
denominazione di origine controllata

VIGNETO.

Uve: vino prodotto a partire da uve di Pinot Nero, vitigno di origine francese che nei Colli Orientali del Friuli, ove è coltivato dalla seconda metà del 1800, ha trovato un ambiente ideale.

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 doppio capovolto (detto a cappuccina). Tradizionale forma di allevamento friulana ottimizzata, dai tecnici aziendali, 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 terza decade di settembre 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 dalla spiccata fragranza. Segue la pressatura ed il completamento della fermentazione alcolica.

Affinamento: in vasca "sur lies" prima ed in bottiglia stivata orizzontalmente, nella nostra cinquecentesca cantina sotterranea, per circa quattro settimane dopo l'imbottigliamento.

VINO.

Caratteristiche sensoriali: colore rosso rubino intenso, all'olfatto spiccano profumi speziati (cannella e pepe nero), caffè, confettura di piccoli frutti di bosco. Al palato offre persistenti sensazioni di spezie e ribes rosso. Vino corposo, pieno ed equilibrato.

Gastronomia: vino che si abbina splendidamente ai risotti ed alle paste a base di pesce. Ottimo con le carni rosse e bianche e con i pesci saporiti.

Molto ricercato l'accostamento con le lumache e le rane.

Longevità: da subito per chi desidera apprezzarne la straordinaria fragranza, dopo un paio d'anni per la massima espressione dell'eleganza del vitigno.

Può tranquillamente superare i quattro anni in bottiglia.

Servizio: si consiglia di degustarlo a temperatura ambiente (18 °C) o leggermente fresco (14 °C) a seconda dell'abbinamento desiderato.

