



Conte d'Attimis-Maniago

REFOSCO

dal Peduncolo Rosso

Friuli Colli Orientali
denominazione di origine controllata

VIGNETO.

Uve: vino prodotto a partire da Refosco dal Peduncolo Rosso come si addice ad un grande vitigno autoctono di antica origine friulana, per preservarne tutte le caratteristiche di originalità e tradizione.

Posizione: le Colline della Tenuta Sottomonte in comune di Buttrio (UD).

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 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'estrazione dei caratteristici aromi varietali e del giusto corpo. Segue la pressatura ed il completamento della fermentazione alcolica.

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

VINO.

Caratteristiche sensoriali: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

All'olfatto è ricco con note fruttate di mora selvatica, lampone e prugna. Ne risulta un bouquet molto accattivante con sensazioni che ricordano la liquirizia, l'affumicato e le spezie dolci. Equilibrato ed armonico, al gusto si offre fruttato con sentori di confettura di more e caratteristiche note fumè. Tannini morbidi a sostenere il lungo finale.

Notevoli la freschezza e la forza tannica che ne garantiscono una prolungata longevità.

Gastronomia: vino che si abbina splendidamente ai primi piatti saporiti, ed in generale a tutti i piatti tipici della cucina regionale. Ottimo con le carni rosse e gli insaccati: prosciutto di S. Daniele o affumicato di Sauris.

Longevità: raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi due anni e può tranquillamente superare i sei anni in bottiglia.

Servizio: servire a 18 °C per coglierne appieno le originali caratteristiche organolettiche.

