



Conte d'Attimis-Maniago

RIBULA

Vino Spumante Brut

Uve da cui è prodotto.

L'originalità delle migliori uve da spumante proposte in questa cuvée impreziosita dalla presa di spuma con metodo Charmat.

Nell'ormai più che trentennale storia dello spumante d'Attimis si è sempre privilegiato il metodo lungo, con oltre sei mesi di permanenza sulle fecce dopo la presa di spuma.

Ciò che colpisce durante gli assaggi dall'autoclave è l'evoluzione del prodotto in questo periodo. Il massimo, per complessità e finezza, richiede certamente tempi lunghi ma volendo proporre uno spumante nella sua massima espressione varietale le prove condotte hanno sempre confermato che tale vetta, per le nostre uve, giunge intorno ai tre mesi di sosta in autoclave. Ecco perché è nato il Ribula nella versione "tre mesi", prodotto che colpisce per l'immediatezza della risposta nel bicchiere sempre tipicamente varietale e giustamente aromatica.

Posizione del vigneto.

Colline della Tenuta Sottomonte in comune di Buttrio (UD), comprensorio D.O.C. Colli Orientali del Friuli. Terreno collinare e pedecollinare, suolo in prevalenza marnoso. Esposizione Est.

Sistema d'allevamento.

Doppio capovolto (cappuccina).

Epoca di vendemmia - vinificazione.

Raccolta manuale effettuata a fine agosto. Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve. Presa di spuma in autoclave (metodo Charmat o Martinotti).

Caratteristiche sensoriali.

Colore giallo paglierino con eleganti riflessi verdolini, profumo che ricorda le fioriture di campo. Al sapore è secco delicatamente amarognolo. Retrogusto gradevole fruttato e floreale con elegante chiusura su note di crosta di pane.

Gastronomia.

Spumante fresco e fragrante di ridotta alcolicità ideale come aperitivo e ad inizio pasto. Classico l'abbinamento ai risotti ed ai primi piatti delicati. Ottimo con i piatti a base di crostacei e frutti di mare come con il pesce cotto al vapore con salse dal sapore delicato.

Servizio.

Consigliabile degustarlo fresco (10 - 12 °C).

