



*Conte d'Attimis-Maniago*

# SAUVIGNON

Friuli Colli Orientali  
*denominazione di origine controllata*

## VIGNETO.

**Uve:** Sauvignon blanc di cloni italiani e francesi. Si tratta di un vitigno di origine francese che nei Colli Orientali del Friuli, ove è coltivato dal 1800, ha trovato un ambiente idoneo a far esprimere ai massimi livelli l'elegante aromaticità tipica della varietà.

**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 Nord.

**Terreno:** giacitura collinare e pedecollinare, suolo composto da marne e arenarie con una certa prevalenza della componente argillosa.

**Sistema d'allevamento:** a Sylvoz e doppio capovolto (detto a cappuccina).

Tradizionali forme di allevamento in Friuli ottimizzate 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 seconda decade di settembre con cernita in campo dei grappoli migliori e celere conferimento alla cantina.

**Vinificazione:** in bianco, cioè in assenza delle bucce, con pressatura soffice a bassa temperatura sotto copertura inerte per proteggere il potenziale qualitativo delle uve dalle ossidazioni. Fermentazione a bassa temperatura (14-17 °C) per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi varietali più caratteristici.

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

## VINO.

**Caratteristiche sensoriali:** colore giallo paglierino. Il bouquet intenso ed elegante offre un ampio ventaglio di sensazioni che spaziano dalla frutta a polpa bianca ed agrumi alle caratteristiche note di peperone e foglia di pomodoro. Delicate le note di sambuco e vaniglia che compaiono con l'affinamento. Sapore finemente aromatico, sapido e carezzevole, la morbida struttura gustativa lascia prevedere notevoli potenzialità evolutive.

Il lungo finale si propone con note calde e giustamente aromatiche.

**Gastronomia:** ottimo come aperitivo, con antipasti leggeri e primi piatti. Vino da pesce "nobile" come aragosta, astice, salmone o pesci salati. Ottimo con creme e minestre, carni bianche e formaggi delicati.

**Longevità:** raggiunge l'apice dell'espressione aromatica del vitigno già nel primo anno per poi evolvere con grande eleganza per un tempo che può tranquillamente superare i quattro anni in bottiglia.

**Servizio:** consigliabile degustarlo fresco (12 °C) evitando bruschi abbassamenti di temperatura che nuocciono alla migliore espressione organolettica del vino.

