



Conte d'Attimis-Maniago

SCHIOPPETTINO

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata

VIGNETO.

Uve: vino prodotto da uve Schioppettino ("Ribolla Nera") 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), 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 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, dagli agronomi 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 della regione Friuli Venezia Giulia.

CANTINA.

Vendemmia: manuale, con manodopera qualificata ed appositamente istruita, a partire dalla prima decade di ottobre 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 favorire lo sviluppo dei caratteristici aromi varietali. 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.

Profumo con sentori che ricordano il mallo di noce ed i piccoli frutti di bosco (mora selvatica, lampone, mirtillo). Il nome sembrerebbe derivare dalla buccia piuttosto sottile e tesa di quest'uva che a maturazione "scoppietta" in bocca all'assaggio.

Gastronomia: vino da abbinare ai piatti della cucina regionale ed alla selvaggina (lepre e cinghiale). Ottimo con le carni rosse e gli insaccati: prosciutto di San Daniele ed i salami che localmente ancora si producono.

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.

