



Conte d'Attimis-Maniago

TAZZELENGHE

Friuli Colli Orientali
denominazione di origine controllata

VIGNETO.

Uve: vino prodotto da uve Tazzelenghe ("Tacelenghe"), un grande vitigno autoctono di antica origine friulana, solo recentemente riscoperto e vinificato, per preservarne 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 Sylvoz, tradizionale forma di allevamento praticata 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.

CANTINA.

Vendemmia: a partire dalla prima quindicina del mese di ottobre l'uva è raccolta manualmente in cassette da appassimento da 4 kg con cernita in campo dei grappoli migliori operata da manodopera qualificata ed appositamente istruita.

Vinificazione: previo appassimento delle uve in fruttai, cui segue la vinificazione in rosso cioè con prolungata macerazione del mosto con le bucce a temperatura controllata (28 °C), per l'ottenimento di un vino strutturato. Segue la pressatura ed il completamento della fermentazione alcolica.

Affinamento: in botti di rovere ed in piccoli carati di rovere francese (di primo e secondo passaggio) per almeno 24-30 mesi. L'affinamento prosegue dopo l'imbottigliamento nella cantina sotterranea per circa nove mesi prima dell'etichettatura.

VINO.

Caratteristiche sensoriali: il nome ("taglia lingua") sembra derivi dall'asprezza del vino da giovane quando si presenta naturalmente ricco di acidità che può risultare ancor più evidente se l'estrazione dei tannini, per una prolungata macerazione, è eccessiva. Vino duro e robusto che si ammorbidisce durante i normali processi di affinamento connessi all'invecchiamento in botte (ossidazione e condensazione dei tannini). Il colore rosso violaceo, intenso, vinoso da giovane, si attenua cangiando in rosso con riflessi granato con l'invecchiamento.

Il bouquet è ampio e piacevole con delicato sentore di legno.

Gastronomia: vino da antipasti rustici della cucina regionale.

Perfetto con gli arrostiti e la selvaggina.

Longevità: raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi quattro anni e può, in adatte condizioni di conservazione, superare i dieci anni in bottiglia.

Servizio: adattare la bottiglia alla temperatura ambiente (18 °C) prima di scaraffare il vino.

Lasciar "ossigenare" per alcuni minuti prima di servire.

