



Conte d'Attimis-Maniago

VIGNARICCO

Friuli Colli Orientali
denominazione di origine controllata

VIGNETO.

Uve: vino prodotto come classico taglio bordolese Cabernet Sauvignon e Merlot impreziosito dall'originalità dello Schioppettino.

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 a Sud.

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

Sistema d'allevamento: a Guyot, forma di allevamento molto diffusa nelle colline friulane ottimizzata, dai tecnici 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 seconda settimana del mese di ottobre l'uva è raccolta manualmente con cernita in campo dei grappoli migliori operata da manodopera qualificata ed appositamente istruita.

Vinificazione: in rosso cioè con prolungata macerazione del mosto con le bucce a temperatura controllata (28 °C), per l'ottenimento di un vino strutturato e ricco di colore adatto al lungo invecchiamento. Segue la pressatura ed il completamento della fermentazione alcolica.

Affinamento: in botti di rovere ed in piccoli carati. L'affinamento prosegue in bottiglia stivata orizzontalmente, nella cinquecentesca cantina sotterranea della Tenuta, per circa dodici mesi.

VINO.

Caratteristiche sensoriali: il vino, dopo il lungo invecchiamento, si presenta rosso granato con riflessi "rosso rubino". Aroma fine caratteristico, di vino con invecchiamento e con equilibrato sentore di legno. Vino che colpisce per i profumi caldi e concentrati di frutti rossi, amarene e fieno. Sapore asciutto capace di donare sensazioni di liquirizia dolce e confettura con retrogusto di "goudron" e sottobosco, gradevole e persistente. Vino concentrato, potente ma equilibrato, con profumi maturi e ben amalgamati. Vino dall'ottimo presente e dal promettente futuro.

Gastronomia: grande vino da cacciagione, arrostiti, brasati, pollame nobile e formaggi a pasta dura.

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

Servizio: si consiglia di adattare la bottiglia alla temperatura ambiente prima di scaraffare. Lasciar "ossigenare" il vino per alcuni minuti prima di servire.

