Conte d'Attimis-Maniago

Tore delle Signore

Verduzzo Friulano

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata

VIGNETO.

Uve: vino prodotto a partire da Verduzzo Friulano "tipo dorato", vitigno autoctono di antica origine che ha conosciuto epoche di grande notorietà (XVIII° secolo) presso le corti europee che gradivano le sue peculiari caratteristiche: l'equilibrio tra componenti tanniche e dolci, la sua morbidezza, l'elevato residuo zuccherino, la rotondità unita alla gradevole astringenza, lo splendido colore dorato e la perfetta amalgama di aromi e profumi.
Oggi un razionale recupero delle pratiche tradizionali di vinificazione ed una ragionata lettura dei fenomeni biochimici coinvolti ha permesso un adeguamento delle pratiche di ieri alle esigenze attuali, il risultato è il Tore delle Signore profondamente radicato nella tradizione del Friuli ma saggiamente adeguato alle odierne tendenze di gusto e capace di soddisfare palati sempre più esigenti.
Posizione: le Colline della Tenuta Sottomonte in comune di Buttrio (UD), nel comprensorio D.O.C. del Friuli Colli Orientali. L'esposizione è Sud - Sud, Est.
Terreno: giacitura collinare, suolo composto da marne e arenarie.
Sistema d'allevamento: Guyot a ridotto carico di gemme.
Difesa fitosanitaria: a basso impatto ambientale privilegiando i prodotti tradizionali ed a ridotta persistenza.

CANTINA.

Vendemmia e vinificazione: vendemmia manuale che avviene da ottobre ai primi di novembre ed un mosto che raggiunge una concentrazione zuccherina naturale, dopo l'appassimento in pianta per concentrare zuccheri ed aromi.
Dopo una breve macerazione a freddo, si avvia spontaneamente la fermentazione che si protrae, a bassa temperatura, fino al mese di dicembre.
Affinamento: in vasca a riposo sulle fecce fini mantenuto a bassa temperatura, per impedire il riavvio della fermentazione. Terminato tale periodo viene imbottigliato ed ulteriormente affinato, in bottiglia coricata orizzontalmente nella bottiglieria sotterranea della Tenuta.

VINO.

Caratteristiche sensoriali: colore giallo dorato che a maturità acquista riflessi ambrati. Bouquet fine e varietale dallo spiccato sentore di miele, con sfumature agrumate, di frutta secca e candita. Il gusto è pieno, deliziosamente dolce. Equilibrato nelle sensazioni dolci e tanniche con un finale prolungato ed intenso.
Gastronomia: non solo vino da dessert, ideale con antipasti come il foie gras, il Gorgonzola, il Montasio stagionato ed il Parmigiano a scaglie. A fine pranzo, il matrimonio ideale, è con la frutta secca oppure i biscotti. Ottimo anche fuori pasti va servito alla temperatura di 10-12 °C
Longevità: è un vino longevo in grado di esprimersi al meglio in ogni sua fase evolutiva: raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi tre anni e può tranquillamente superare i sei anni in bottiglia (non a torto è considerato "il più rosso dei vini bianchi").

33042 BUTTRIO (UD) - Via Sottomonte, 21 - Tel. 0432/674027 - Fax 0432/674230
E-mail: info@contedattimismaniago.it