



Conte d'Attimis-Maniago

RIBOLLA GIALLA

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata

VIGNETO.

Uve: vino ottenuto da uve di Ribolla Gialla, probabilmente il più antico vitigno friulano, presente nei Colli Orientali già dal XIV secolo. Il vino di maggior prestigio e notorietà per il Friuli fino alla consacrazione del Picolit diversi secoli dopo.

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 doppio capovolto (detto a cappuccina). Tradizionale forme di allevamento delle colline friulane ottimizzata 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 prima settimana di settembre con cernita in campo dei grappoli migliori e celere conferimento alla cantina.

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

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox evitando l'illimpidimento del vino con continue agitazioni delle fecce fini. Il vino permane "sur lies" fino all'imbottigliamento.

Il periodo di affinamento prosegue in bottiglia stivata orizzontalmente nella cantina sotterranea per almeno quattro settimane dopo l'imbottigliamento.

VINO.

Caratteristiche sensoriali: colore giallo paglierino, profumo fine e gradevole in grado di offrire un bouquet fresco e floreale. Il gusto è pieno e giustamente acidulo. La caratteristica acidità conferisce una gradevole freschezza ed esalta i sentori di frutta (mela verde).

Gastronomia: ottimo come aperitivo, con antipasti magri, minestre delicate, piatti di pesce salato e carni bianchi.

Longevità: raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi due anni per poi elegantemente evolvere per un tempo che può tranquillamente superare i quattro anni.

Servizio: consigliabile degustarlo fresco (12 °C).

