



Conte d'Attimis-Maniago

RIBULA 1585

Vino Spumante Brut

Uve da cui è prodotto.

Uve ricche di storia quelle di Ribolla Gialla vanto dell'enologia friulana dal 1376. Da un'uva così unica nasce questo spumante brut autoctono: Ribolla Gialla in purezza nell'originalità del metodo Charmat lungo.

Storia dello spumante d'Attimis Maniago.

Le prime esperienze di spumantizzazione risalgono agli anni '60: dapprima con un metodo classico a base di Chardonnay e Pinot Nero in seguito con l'introduzione della Ribolla Gialla a parziale sostituzione del Pinot Nero. Già dal 1972 l'introduzione nella cuvée della Ribolla Gialla fu più sostanziale tanto da divenire la varietà base dello spumante d'Attimis. I risultati furono soddisfacenti ma non era ancora la realizzazione dell'idea iniziale, di qui la decisione di cambiare il metodo di spumantizzazione da champenoise a Martinotti o Charmat sistema ritenuto più idoneo a dare un'impronta varietale e di riconoscibilità al prodotto. L'ennesima e, per ora, ultima "rivoluzione" risale al 2000 quando lo spumante da Brut Conte d'Attimis-Maniago diventa Ribula nome che da subito ne evoca l'anima varietale di una Ribolla Gialla in purezza: contestualmente al cambio di nome, infatti, scompaiono dalla cuvee il Pinot Nero e lo Chardonnay. Il risultato è lo spumante pensato nel 1969 cioè un prodotto capace di esprimere la qualità, l'immagine e l'originalità dei vini che l'azienda Conte d'Attimis Maniago produce nelle colline friulane dal 1585.

Posizione del vigneto.

Colline eoceniche della storica Tenuta Sottomonte in comune di Buttrio (UD), comprensorio D.O.C. Colli Orientali del Friuli. Suolo marnoso come esigono i migliori vini al mondo. Esposizione sud-est.

Sistema d'allevamento.

Secondo la tradizione che vuole la Ribolla allevata a Cappuccina (Guyot doppio capovolto).

Epoca di vendemmia - vinificazione.

Vendemmia rigorosamente manuale, terza decade di agosto. Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve. Presa di spuma in autoclave, come vuole il metodo Charmat, a bassa temperatura per oltre 6 mesi ad arricchirsi delle componenti di autolisi dei lieviti di rifermentazione.

Caratteristiche sensoriali.

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, perlage fine e persistente. Bouquet ampio, fine che ricorda i fiori ed i frutti a polpa bianca. Al palato si presenta avvolgente, sapido ed armonico, fresco dalla grande piacevolezza di beva. come richiesto ad un Brut di classe il finale è secco e delicatamente amarognolo. Retrogusto gradevole che ricorda la crosta di pane.

Gastronomia.

È ottimo come aperitivo meglio ancora se apprezzato a tutto pasto con pietanze delicate. Accompagna ottimamente il pesce: gli antipasti in genere, i crostacei, i primi piatti di pasta o riso con pesce o verdure ed i secondi piatti di pesce al vapore, grigliato o al forno.

Servizio.

Va servito a 8-10 gradi di temperatura in bicchieri adatti ad apprezzarne le caratteristiche.

