



*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.

