



Conte d'Attimis-Maniago

Ribolla Gialla

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata

Uve	Ribolla Gialla
Vigneto	I terreni dell'Azienda di Buttrio (UD), area estremamente vocata alla viticoltura d'eccellenza ed ottimamente esposte a sud. Suolo composto da marne e arenaria e prevalenza della componente argillosa. Difesa in vigneto a basso impatto ambientale, privilegiando prodotti tradizionale ed a ridotta persistenza.
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.
Maturazione	In serbatoi di acciaio inox evitando l'illimpidimento del vino con continue agitazioni delle fecce fini. Il vino permane "sur lies" fino all'imbottigliamento. Prima dell'etichettatura, riposa nella cinquecentesca cantina sotterranea.
Esame Visivo	Colore giallo paglierino.
Esame Olfattivo	Ricco con note fruttate di mora selvatica, lampone e prugna. Ne risulta un bouquet molto accattivante con sensazioni che ricordano la liquirizia, l'affumicato e le spezie dolci.
Esame Gustativo	Pieno e giustamente acidulo. La caratteristica acidità conferisce una gradevole freschezza ed esalta i sentori di frutta (mela verde).
Abbinamenti	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).

