



Conte d'Attimis-Maniago

Malvasia

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata

Uve	Malvasia Istriana.
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	Con breve macerazione a freddo cui segue la pressatura soffice a bassa temperatura sotto copertura inerte per proteggere il potenziale qualitativo delle uve dalle ossidazioni. Fermentazione a bassa temperatura (15-18 °C) per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi varietali più caratteristici.
Maturazione	In vasca "sur lies" prima ed in bottiglia, nella cinquecentesca cantina sotterranea.
Esame Visivo	Giallo paglierino con lievi sfumature verdoline.
Esame Olfattivo	Bouquet ampio con sentori di fiori di gelsomino e frutti maturi.
Esame Gustativo	Leggermente aromatico, fine, asciutto.
Abbinamenti	Vino da primi piatti (paste asciutte e risotti) con salse a base di verdure e di pesce. Ottimi gli abbinamenti con i secondi di pesce, crostacei e baccalà. Ottimo anche come aperitivo.
Longevità	Raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi due anni per poi elegantemente evolvere per un tempo che può tranquillamente superare i cinque anni in bottiglia.
Servizio	Consigliabile degustarlo fresco (12 °C).

