



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).

