



Conte d'Attimis-Maniago

Pinot Grigio

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata

Uve	Pinot Grigio.
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, con 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 stivata orizzontalmente, nella cinquecentesca cantina sotterranea dell'Azienda.
Esame Visivo	Colore giallo paglierino.
Esame Olfattivo	Bouquet caratteristico, elegante ed intenso con spiccato sentore di fiori di acacia, mallo di noce, pesca gialla e mela golden. Armonico e fine con evidenti note di lievito dovuto alla permanenza "sur lies".
Esame Gustativo	Esuberante al palato ove si allarga pieno e vellutato con sensazioni fruttate molto prolungate, supportate da una gradevole freschezza.
Abbinamenti	E' vino da aperitivi e antipasti di mare crudi e cotti. Ottimo con il pesce, crostacei e minestre bianche. Da provare l'accostamento con il prosciutto di San Daniele.
Longevità	Raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi due anni e può tranquillamente superare i quattro anni in bottiglia.
Servizio	Consigliabile degustarlo fresco (13°C) evitando bruschi abbassamenti di temperatura che nuocciono alla migliore espressione organolettica del vino.

