



CASALI MANIAGO

SINCE 15TH FEBRUARY 1585



CASALI MANIAGO

SINCE 15TH FEBRUARY 1585

È dal 15 febbraio 1585 che la nostra famiglia conduce con immutata passione l'Azienda di Buttrio. 112 ettari adagiati sulle soleggiate colline di Buttrio che ci permettono di ottenere delle uve dalle caratteristiche inconfondibili. Siamo orgogliosi del nostro passato, è un patrimonio di tradizioni ed esperienze dal quale trarre forza ed insegnamento.



RIBOLLA GIALLA

Colore giallo paglierino, profumo fine, fresco e floreale. Il gusto è pieno e giustamente acidulo. La caratteristica acidità conferisce una gradevole freschezza ed esalta i sentori di frutta (mela verde). Ottimo come aperitivo, con antipasti magri, minestre delicate, piatti di pesce salato e carni bianchi.



FRIULANO

Colore giallo paglierino brillante. Bouquet invitante con caratteristico sentore di fiori di acacia, timo, camomilla e frutta fragrante. Sorso morbido e sapido, ricco di freschezza e mineralità che chiude con la tipica nota lievemente amarognola di mandorla. Vino ricco di personalità e di facile abbinamento che lo rendono adatto al tutto pasto, con le carni bianche ed il prosciutto di S. Daniele.



PINOT GRIGIO

Colore giallo paglierino brillante con lievi riflessi ramati, profumo delicato e gradevole con note floreali e fruttate di mela Golden, il finale è piacevolmente agrumato. Il gusto è asciutto, fresco e di ottima persistenza. Armonico e fine al sapore, il finale sviluppa su gradevoli note minerali e varietali tipiche del vitigno. Vino da aperitivo, antipasti di mare caldi e freddi, pesce, crostacei e minestre bianche.



CHARDONNAY

Vino di colore giallo paglierino brillante. Profumo elegantemente varietale che ricorda la frutta a polpa bianca, la mela e la crosta di pane. Il sapore è pieno e caldo con una acidità contenuta. Vino che ad ogni sorso dona piacevoli e prolungate sensazioni con retrogusto gradevolmente minerale e persistente. Ottimo come aperitivo o con antipasti magri. Si abbina perfettamente con primi piatti asciutti e in brodo, con pietanze a base di pesce e formaggi a pasta molle.



SAUVIGNON BLANC

Colore giallo paglierino brillante. Profumo aromatico che ricorda gli agrumi, il peperone e la foglia di pomodoro. Sapido e fine al palato con retrogusto gradevolmente minerale e persistente. Vino da antipasti leggeri, primi piatti raffinati, ma anche paste e risotti saporiti (con asparagi etc). Ottimo con il pesce in genere.



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Profumo vinoso, che ricorda la mora selvatica ed i piccoli frutti rossi in confettura. Il sorso è schietto, corrispondente al naso, deciso, fresco ed asciutto, piacevolmente tannico ed equilibrato. Si abbina con arrostiti, stinco di vitello, spezzatino con polenta, carni rosse o piatti tipici della tradizione friulana.

La storia è un tassello fondamentale nella nostra filosofia aziendale, non per godere di un nostalgico, ricordo, ma per alimentare l'indispensabile stimolo a rinnovarsi ed a migliorarsi.





MERLOT

Colore rosso rubino intenso. Profumi che ricordano la marasca, la viola, la frutta di sottobosco, la confettura di ciliegie. Ha gusto asciutto, morbido merito di una consistenza tannica decisa ma equilibrata. Al palato è ricco, concentrato con finale persistente. Abbinamenti classici quelli con i secondi piatti a base di carne come bolliti, arrosti, carne alla griglia e con i formaggi a pasta dura.



CABERNET

Colore rosso rubino intenso con gradevoli riflessi violacei. Bouquet complesso ed elegante di frutti rossi e confettura. Vino di buona struttura e freschezza, in bocca si offre caldo e vellutato con un tessuto di tannini vivaci ma dolci ed equilibrati. Si abbina alle carni bianche e rosse specie se grigliate. Ottimo con gli arrosti, la cacciagione di ogni tipo e con i formaggi a pasta dura.



CASALI MANIAGO

SINCE 15TH FEBRUARY 1585

Via Sottomonte, 21 - 33042 Buttrio - UD - Italy

Tel. +39 0432 674027 Fax +39 0432 674230

E-mail: info@casalimaniago.it

www.casalimaniago.it

CONTE
D'ATTIMIS-MANIAGO



dal 15 febbraio 1585
Viticoltori in Buttrio





Per conoscere il nostro vino bisogna ...

percorrere le colline e i filari godendo del panorama unico del Friuli Colli Orientali e dei nostri vigneti terrazzati che si estendono a perdita d'occhio appena fuori il centro abitato di Buttrio, a pochi chilometri da Udine.



Migliaia di viti dei migliori vitigni internazionali e autoctoni pazientemente fatte crescere e produrre in un perfetto connubio di tradizione e innovazione, come testimoniano le secolari piante di Picolit da una parte e le varietà resistenti alle malattie da poco impiantate dall'altra.

CLASSICI - BIANCHI



RIBOLLA GIALLA

La raffinatezza

È la Storia del Friuli enologico, apprezzato già nel XIV secolo e considerato l'emblema dei vini di collina era riservato, anche per il costo, ai palati più raffinati.



FRIULANO

La tradizione

Simbolo di ogni cantina friulana è vino capace di offrire l'originalità e la storia secolare di questo importante vitigno autoctono.



PINOT GRIGIO

La classe innata

Vitigno capace di dare vini bianchi di grande finezza ed eleganza e per questo di conquistarsi la veste di ambasciatore del vino friulano nel mondo.



SAUVIGNON

L'aromaticità

Vitigno che sa farsi riconoscere per il marcato e caratteristico impatto olfattivo e gustativo che ne fanno un vino unico nel panorama della nostra produzione.



CHARDONNAY

Il cosmopolita

Grande vitigno "del mondo", che nel Friuli collinare è capace di offrire assolute eccellenze enologiche tanto da potersi considerare un vino di terroir.

CLASSICI - ROSSI



REFOSCO P. ROSSO

La fragranza dell'uva in bottiglia

È il *Racimulus fuscus* dei Romani e nei Colli di Buttrio, luogo storicamente di elezione, è presente fin dal 1400. È il vero grande vino rosso friulano.



PINOT NERO

Il nobile scontroso

Ineguagliabile vitigno della Borgogna giunto in Friuli nel 1800. È uva "difficile", ma il vino ha grandi doti. È il metro con cui si misura la maturità enologica di una cantina.



CABERNET

Le spezie ed il velluto

Coniuga la classe del Cabernet Sauvignon alla finezza ed eleganza del Cabernet Franc. Vino tipico ed al contempo internazionale.



MERLOT

Al mondo nessuno come lui

È il vitigno dei più prestigiosi vini al mondo. Presente in Friuli dal 1800 deve proprio alle nostre Colline di Buttrio le interpretazioni di maggiore qualità.

SELEZIONI - BIANCHI



MALVASIA

L'autoctono che non ti aspetti

Ci sono, tipicità, tradizione, storia, terroir, uniti a doti di grande piacevolezza e originalità... Insomma, è un grande vino tutto da scoprire.



PINOT GRIGIO RAMATO

Il Pinot Grigio della tradizione

Quello che sui colli Orientali del Friuli hanno sempre chiamato il Ramato, un vino macerato: perfetto connubio tra un fragrante vino bianco e un elegante rosé.



FLOREA

Modernità secondo tradizione

Vino da uve PIWT (dal tedesco "pilzwiderstandsfähig" resistenti alle malattie fungine), assieme alla certificazione aziendale di produzione integrata un'ulteriore declinazione del nostro concetto di sostenibilità.



RONCO BROILO

L'internazionale di terroir

Vino tecnicamente "internazionale" ma concepito con un approccio fortemente territoriale. Vino dal grande impatto sensoriale e dall'invidiabile longevità.

SELEZIONI - ROSSI



TAZZELENGHE

L'indomabile "taglialingua"

Come le persone friulane: schietto, robusto, indomabile, poco incline ai compromessi.

Una vera rarità enologica, prodotto in pochissimi ettari (meno di 10 in tutto il Friuli).



VIGNARICCO

Il Bordolese "friulano"

Il taglio bordolese è un grande classico dell'enologia mondiale che in questa personale rivisitazione comunica il terroir d'origine in modo sorprendente e autentico.



SCHIOPPETTINO

L'eleganza in abito scuro

Rosso di rarissima fragranza, ha nella ricchezza e complessità aromatica le doti maggiori. È un grande cru della nostra azienda e della produzione enologica friulana.



PIGNOLO

La qualità negli anni

È il grande vino rosso da invecchiamento dei Colli del Friuli. Grande spessore e strabordante componente tannica da giovane, richiede lunghi affinamenti in legno per sorprendere a maturità.



... solo così potrete comprendere ciò che anima i Vini che, da quasi cinque secoli, la mia famiglia realizza a Buttrio in Friuli.



Era infatti il 15 febbraio 1585 quando Lavinia Freschi di Cuccagna, sposando Pompeo di Maniago, portò in dote alla nostra Famiglia questa azienda e da allora, ininterrottamente, sempre sulle stesse colline, produciamo grandi vini.



Calpestarne la terra

La preziosa marna in cui affondano avide, in cerca del poco nutrimento, le radici delle nostre piante e da cui assorbono i sali che poi mutano in vibrante sapidità nei vini.

Respirarne l'aria assaporando ogni brezza



Dove i venti provenienti dal nord si addolciscono nell'incontro con il tepore del vicino mare Adriatico garantendoci inverni miti ed estati calde e ventilate, dalle importanti escursioni termiche tra giorno e notte.

Il risultato sono acini d'uva dolci e salini, che profumano di fiori di campo e frutta matura.

CLASSICO - DOLCE



VERDUZZO FRIULANO

Il rosso in abito bianco

Vino dolce di ineguagliabile struttura che permette a questo vino passato da dessert di armonizzare la grande ricchezza zuccherina in modo unico.

SELEZIONE - DOLCE



PICOLIT Noblesse oblige

Per secoli vino dei Re nelle principali corti europee è un'uva tanto avara in vigna quanto generosa nel bicchiere ove dona sensazioni inconfondibilmente eleganti e caratteristiche

SPUMANTI



RIBULA

La fresca piacevolezza

Ribolla Gialla e Pinot Bianco, metodo Charmat breve. Valorizzare la fragranza delle uve in uno spumante brut di qualità che conquista per la grande piacevolezza.



RIBULA 1585

L'evoluzione dello Charmat

Il Brut friulano in tutta l'originalità e la qualità che solo la Ribolla Gialla, spumantizzata con metodo Charmat lungo, oltre 10 mesi, riesce a dare.



CONTE
D'ATTIMIS-MANIAGO



Conte d'Attimis-Maniago

Via Sottomonte, 21 - 33042 Buttrio - UD - Italy

Tel. +39 0432 674027 Fax +39 0432 674230

E-mail: info@contedattimismaniago.it

www.contedattimismaniago.it