



Conte d'Attimis-Maniago

FRIULANO

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata

WEINLAGE.

Trauben: Der Wein wird aus Tocai Friulano Trauben sortenrein gekeltert, wie man es sich für eine autochthone Rebsorte antiken friulanischen Ursprungs erwartet, um Ursprünglichkeit und Tradition zu bewahren.

Geographische Lage: Die herrlichen Hügel des Weingutes Tenuta Sottomonte in der Gemeinde Buttrio (UD) sind für den Qualitätsweinbau geradezu prädestiniert.

Das Weingut liegt im DOC-Anbaugebiet der Colli Orientali del Friuli. Süd-, Südostlage.

Boden: Auf den Hügeln und am Fuße der Hügel setzen sich die Böden aus Mergel und Sandstein mit vorherrschender Lehmkomponente zusammen.

Erziehungssystem: doppelter Guyotschnitt (Cappuccina). Traditionelle Erziehungsform in Friaul, die von Weinbauexperten des Weinguts optimiert wurde, um eine qualitativ hochwertige Produktion mittels geringer Produktionsmenge und Triebzahlreduktion zu erzielen.

Pflanzenschutz: Geringe Umweltbelastung durch vorzugsweise Anwendung traditioneller Produkte mit geringer Persistenz, die entsprechend den Auflagen des integrierten Umweltschutzes in der Landwirtschaft angewendet werden.

WEINKELLER.

Weinlese: Handlese mit qualifizierten und eigens geschulten Erntehelfern, ab der zweiten Septemberhälfte, wobei die besten Trauben ausgewählt und rasch zur weiteren Verarbeitung in den Weinkeller gebracht werden.

Vinifikation: Weißweinbereitung, d.h. ohne Schalen durch sanftes Pressen bei niedriger Temperatur unter inerter Abdeckung, um das Qualitätspotential der Trauben vor Oxidationen zu schützen. Gärung bei niedriger Temperatur (15-18 °C) zur Begünstigung der Entfaltung und Erhaltung sortentypischer Duftnoten.

Ausbau: Zuerst im "sur lies" Tank und anschließend in der horizontal gelagerten Flasche in unserem unterirdischen Keller aus dem 16. Jahrhundert, wo der Wein für mindestens vier Wochen gelagert wird, bevor der Wein etikettiert wird.

WEIN.

Sinneseindrücke: Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Fein und delikat mit Aromen, die an Blumen und Obst erinnern. Gleich bleibend und land anhaltend am Gaumen mit charakteristischem Mandelnachgeschmack. Dank des eleganten, leicht bitteren Hintergrundes und des feinen Aromas, was typisch für diesen Wein ist, ist dieser Wein leicht trinkbar. Angenehm langes Finale.

Gastronomische Empfehlung: Traditioneller friulanischer Weißwein, der sich hervorragend als Aperitif eignet. Passt zu Antipasti, Suppen, Fisch und weißem Fleisch. Hervorragend zu San Daniele Rohschinken.

Langlebigkeit: Die Rebsorte erreicht in den ersten zwei Jahren ihre höchste Ausdruckskraft und kann ohne weiteres länger als vier Jahre in der Flasche gelagert werden.

Serviertemperatur: Der Wein soll gekühlt (12 °C) getrunken werden.

