



*Conte d'Attimis-Maniago*

# TORE DELLE SIGNORE

## *Verduzzo Friulano*

### Friuli Colli Orientali

*denominazione di origine controllata*

#### WEINLAGE.

**Trauben:** Dieser Wein wird aus der goldgelben Verduzzo Friulano Rebe gekeltert. Diese autochthone Rebe antiken Ursprungs erfreute sich auf den europäischen Höfen im 18. Jahrhundert aufgrund ihrer besonderen Eigenschaften großer Beliebtheit: die Ausgewogenheit zwischen Tanninen und milden Komponenten, ihre Weichheit, der hohe Restzucker, die Abgerundetheit zusammen mit der angenehmen Adstringenz, die wunderschöne goldgelbe Farbe und das perfekte Zusammenspiel von Aromen und Düften. Heute gestatten der Einsatz traditioneller Keltertechniken und das genaue Wissen um biochemische Prozesse eine Anpassung der Praktiken aus der Vergangenheit an die derzeitigen Erfordernisse. Das Ergebnis ist Tore delle Signore, das zutiefst mit der Tradition Friauls verwurzelt ist, allerdings den heutigen Geschmackstrends gekonnt angepasst wurde, um die immer anspruchsvoller werdenden Weingenießer zufrieden zu stellen.

**Geographische Lage:** Die Hügel der Tenuta Sottomonte in der Gemeinde Buttrio (UD) liegen im DOC-Anbaugebiet der Colli Orientali del Friuli. Süd-, Südostlage.

**Boden:** Hügelig, der Boden setzt sich aus Mergel und Sandstein zusammen.

**Erziehungform:** Guyot, Triebzahlreduktion.

**Pflanzenschutz:** Geringe Umweltbelastung durch vorzugsweise Anwendung traditioneller Produkte mit geringer Persistenz.

#### WEINKELLER.

**Lesen und Vinifikation:** Handlese von Oktober bis Anfang November. Der Most erreicht nach dem Trocknen am Rebstock eine natürliche Zuckerkonzentration von über 300 g/Liter. Nach einer kurzen Kaltmazeration beginnt man spontan mit der Gärung bei Niedertemperatur, die bis Dezember erfolgt.

**Ausbau:** Im Tank auf den Feinhefen bei Niedrigtemperatur ruhend, um eine erneute Gärung zu verhindern. Anschließend wird der Wein abgefüllt und weiter in der horizontal liegenden Flasche im unterirdischen Flaschenkeller des Weingutes ausgebaut.

#### WEIN.

**Sinneseindrücke:** Goldgelbe Farbe, die bei reifem Wein bernsteinfarbene Reflexe annimmt. Feines sortentypisches Bouquet mit ausgeprägten Honigaromen, mit Nuancen nach Zitrusfrüchten, Trockenobst und kandierten Früchten. Voll und köstlich süß im Geschmack. Ausgewogenheit zwischen süßen Nuancen und Tanninen mit einem langen, intensiven Finale.

**Speisempfehlung:** Nicht nur als Dessertwein, sondern auch zu Antipasti wie foie gras, Gorgonzola, reifer Montasio und Parmesanflocken ist dieser Wein ideal. Als Abschluss eines Essens ideal in Kombination mit Trockenobst oder Keksen. Ausgezeichnet auch zwischen den Mahlzeiten bei einer Temperatur von 10-12 °C.

**Langlebigkeit:** Dieser Wein ist langlebig, der sich in jeder Entwicklungsphase bestmöglich zum Ausdruck bringen kann: die Rebsorte erreicht in den ersten drei Jahren ihren höchsten Ausdruck und kann problemlos länger als sechs Jahre in der Flasche gelagert werden (nicht zu Unrecht gilt dieser Wein als "Der Rotwein unter den Weißweinen").

