



Conte d'Attimis-Maniago

MALVASIA

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata

WEINLAGE.

Trauben: Der Wein wird aus der Istrianischen Malvasier Rebe gekeltert.

Die Rebe antiken Ursprungs, die seit vielen Jahrhunderten in Friaul präsent ist, hat sich diesem Lebensraum perfekt angepasst und bringt ihr Potential bestmöglich zum Ausdruck.

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. Südausrichtung.

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

Erziehungsform: doppelter Guyotschnitt (Cappuccina). Traditionelle Erziehungsform in Friaul, die 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, eigens geschulten Erntehelfern, ab der dritten Septemberdekade, wobei nur die besten Trauben ausgewählt und rasch zur weiteren Verarbeitung in den Weinkeller gebracht werden.

Vinifikation: Nach kurzer Kaltmazeration folgt sanftes Pressen bei niedriger Temperatur unter inerter Abdeckung, um das Qualitätspotential der Trauben vor Oxidation zu schützen. Gärung bei niedriger Temperatur (15-18 °C), um die Entfaltung und Erhaltung sortentypischer Duftnoten zu begünstigen.

Ausbau: Zuerst im "sur lies" Tank und anschließend in der horizontal gelagerten Flasche im unterirdischen Keller des Weingutes aus dem 16. Jahrhundert, wo der Wein für etwa vier Wochen nach der Abfüllung gelagert wird.

WEIN.

Sinneseindrücke: In der großen Familie der Malvasiertrauben wird die istriatische Rebe als besondere Qualitätstraube geschätzt. Optisch präsentiert sich der Wein strohgelb mit leicht grünlichen Nuancen. Ausholendes Bouquet mit Düften nach Jasminblüten und reifen Früchten. Leicht aromatisch, fein, trocken.

Speiseempfehlung: Wein zu ersten Gängen (Pasta und Reis) mit Gemüse- und Fischsaucen. Ausgezeichnet zu Hauptgerichten mit Fisch, Krustentieren und Stockfisch. Hervorragend als Aperitif.

Langlebigkeit: Die Rebe erreicht in den ersten zwei Jahren ihre höchste Ausdruckskraft, ist aber ohne weiteres länger als fünf Jahre in der Flasche lagerfähig.

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

