



*Conte d'Attimis-Maniago*

# SCHIOPPETTINO

Friuli Colli Orientali

*denominazione di origine controllata*

## WEINLAGE.

**Trauben:** Der Wein wird aus Schioppettino Trauben ("Ribolla Nera") gekeltert, wie dies zu einer großartigen autochthonen Rebsorte antiken friulanischen Ursprungs passt, 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.

**Erziehungsförm:** Sylvoz- und doppelter Guyotschnitt (Cappuccina).

Die traditionell friulanischen Erziehungsformen, die von den Agronomen des Weingutes optimiert wurden, um eine qualitativ hochwertige Produktion mittels geringer Menge und Triebzahlreduktion zu erzielen.

**Pflanzenschutz:** Geringe Umweltbelastung durch Bevorzugung umweltfreundlicher Produkte mit geringer Persistenz, die entsprechend den Auflagen des integrierten Umweltschutzes in der Landwirtschaft der Region Friaul-Julisch Venetien verteilt werden.

## WEINKELLER.

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

**Vinifikation:** Rotweinerzeugung, d.h. längere Maischemazeration mit den Schalen, in modernen Gärbehältern bei kontrollierter Temperatur (26°C), um einen Wein mit sortentypischen Aromen zu erzielen. Anschließend kommt es zum Pressen und die alkoholische Gärung wird abgeschlossen.

**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:** Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Aroma, das an grüne Nusschale und kleine Waldbeeren erinnert (Wildbrombeere, Himbeere und Heidelbeere). Der Name soll angeblich von der dünnen Schale dieser Traube stammen, die im reifen Zustand regelrecht im Mund beim Kosten „platzt“.

**Speisenempfehlung:** Der Wein passt zu regionaltypischen Gerichten und Wild (Kaninchen und Wildschwein). Hervorragend zu rotem Fleisch, San Daniele Schinken und Würsten, die lokal noch produziert werden.

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

**Serviertemperatur:** Bei 18°C, um die ursprünglichen organoleptischen Eigenschaften voll zum Ausdruck zu bringen.

