



Conte d'Attimis-Maniago

TAZZELENGHE

Friuli Colli Orientali
denominazione di origine controllata

WEINLAGE.

Trauben: Der Wein wird aus Tazzelenghe Trauben ("Tacelenghe") gekeltert, so wie es sich für eine erst vor kurzem wieder entdeckte und vinifizierte, autochthone Rebe antiken friulanischen Ursprungs gehört, um Originalität und Tradition zu bewahren.

Geographische Lage: Die Hügel der Tenuta Sottomonte in der Gemeinde Buttrio (UD). 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: Sylvoz - traditionell friulanische Erziehungsform, die von den Agronomen des Weingutes 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: Ab der ersten Oktoberhälfte werden die Trauben händisch gelesen und in Kisten (4 kg) gelegt. Dazu werden nur die besten Trauben von eigens geschulten, qualifizierten Lesehelfern aussortiert.

Vinifikation: Nachdem die Trauben in der Trockenkammer 30 Tage lang getrocknet wurden, werden die sie nach dem Rotweinverfahren, d.h. lange Maischemazeration mit Schalen bei kontrollierter Temperatur (28 °C) gekeltert, um einen strukturierten Wein zu erzielen. Es folgt das Pressen und die alkoholische Gärung wird abgeschlossen.

Ausbau: In Eichenfässern und in kleinen französischen Eichenfässern (erstes und zweites Befüllen) für mindestens 24-30 Monate. Nach der Abfüllung wird der Wein für etwa neun Monate vor der Etikettierung in dem unterirdischen Keller ausgebaut.

WEIN.

Sinneseindrücke: Wahrscheinlich stammt die Bezeichnung "Zungenschneider" von der Herbheit des jungen Weines, wenn der Wein noch reich an natürlicher Säure ist, die noch deutlicher zu Tage treten kann, wenn es aufgrund einer langen Mazeration zu einer übermäßigen Extraktion der Tannine kommt. Harter, robuster Wein, der während der normalen Ausbauprozesse in Zusammenhang mit der Reifung im Fass weicher wird (Oxidation und Kondensation der Tannine). Intensives Violetrot, weinfarben im jungen Zustand, im Laufe der Reifung wird die Farbe etwas schwächer und changiert zu Rot mit granatfarbenen Reflexen. Das Bouquet ist weit und angenehm mit zarten Holzaromen.

Speiseempfehlung: Wein zu rustikalen Antipasti der regionalen Küche. Perfekt zu Braten und Wild.

Langlebigkeit: Die Rebsorte erreicht in den ersten vier Jahren ihren höchsten Ausdruck und kann unter idealen Lagerbedingungen länger als zehn Jahre in der Flasche lagerfähig sein.

Serviertemperatur: Die Flasche sollte vor dem Dekantieren des Weines der Raumtemperatur angepasst werden (18 °C). Vor dem Servieren einige Minute mit Sauerstoff anreichern.

