



*Conte d'Attimis-Maniago*

# VIGNARICCO

Friuli Colli Orientali  
*denominazione di origine controllata*

## WEINLAGE.

**Trauben:** Bei diesem Wein handelt es sich um eine klassische Bordolaiser Cuvée, bestehend aus Cabernet Sauvignon und Merlo, die durch den originellen Schioppettino verfeinert werden.

**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:** Guyot, die Erziehungsform, die in den friulanischen Hügeln stark verbreitet ist und von den Fachleuten des Weingutes optimiert wurde, um eine Qualitätsproduktion 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 zweiten Oktoberwoche werden die Trauben händisch geerntet und die besten Trauben werden von eigens geschulten, qualifizierten Lesehelfern aussortiert.

**Vinifikation:** Rotweinerzeugung, d.h. längere Maischemazeration mit den Schalen, bei kontrollierter Temperatur (28 °C), um einen strukturierten und farbintensiven Wein zu erzielen, der für eine lange Reifung geeignet ist. Es folgt das Pressen und die alkoholische Gärung wird abgeschlossen.

**Ausbau:** In Eichenfässern sowie in kleinen Fässern. Der Ausbau erfolgt weiter in der liegenden Flasche im unterirdischen Keller des Weingutes aus dem 16. Jahrhundert, wo der Wein etwa zwölf Monate gelagert wird.

## WEIN.

**Sinneseindrücke:** Nach einer langen Reifung präsentiert sich der Wein granatrot mit rubinroten Reflexen. Feines Aroma, charakteristisch für gereiften Wein mit ausgewogener Holznote. Wein, der durch seine weichen Duftnoten und Konzentrate von roten Früchten, Sauerkirschen und Heu besticht. Der Wein ist trocken im Geschmack und vermittelt Nuancen milder Lakritze und Konfitüre mit einem angenehmen und anhaltenden Nachgeschmack nach Goudron und Unterholz. Konzentrierter, mächtiger, aber ausgewogener Wein mit reifen, gut vermischten Aromen. Wein mit ausgezeichneter Gegenwart und viel versprechender Zukunft.

**Speisenempfehlung:** Großer Wein zu Wild, Braten, Schmorbraten, Edelgeflügel und Hartkäse.

**Langlebigkeit:** Die Rebsorte erreicht in den ersten vier Jahren ihren höchsten Ausdruck und kann unter idealen Lagerbedingungen länger als acht 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 Minuten mit Sauerstoff anreichern.

