



Conte d'Attimis-Maniago

PIGNOLO

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata

WEINLAGE.

Trauben: Pignolo ist eine große autochthone, zum Altern bestimmte, rote Rebsorte in Friaul gehört. Antike Rebsorte (1398), die lange Zeit fast verschwunden war. Als wir sie vor einigen Jahren wieder entdeckt haben, haben wir sie mit Überzeugung als ursprünglichen und wichtigen Teil in das Weinsortiment des Weingutes Conte d'Attimis-Maniago eingebunden und ihr die entsprechende Wertschätzung zukommen lassen.

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.

Erziehungform: Guyot, die in den friulanischen Hügeln stark verbreitete Erziehungsform, die vom Weingut 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 von Hand gelesen und in Kisten gelegt, wobei die besten Trauben von eigens geschulten, qualifizierten Lesehelfern ausgewählt werden.

Vinifikation: Nachdem die Trauben in der Trockenkammer getrocknet wurden, werden sie nach dem Rotweinverfahren, d.h. lange Maischemazeration mit Schalen bei kontrollierter Temperatur (28 °C) gekeltert, um einen strukturierten Wein zu erzielen.

Dann werden die Trauben gepresst und die alkoholische Gärung wird abgeschlossen.

Ausbau: Mindestens 24-30 Monate in Eichenfässern und in kleinen französischen Eichenfässern. Nach der Abfüllung wird der Wein in dem unterirdischen Weinkeller des Weingutes aus dem 16. Jahrhundert für etwa zwölf Monate vor der Etikettierung ausgebaut.

WEIN.

Sinneseindrücke: Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Komplexes Bouquet mit Aromen nach reifen roten Früchten, Pflaumen, Waldbeeren und Maulbeeren, was von einer weichen Würzigkeit elegant betont wird. Balsamisches Finale mit Noten nach Eukalyptus und Lakritze. Am Gaumen mächtig, schmeichelnd, ausgewogen und weich. Wie es für diese Rebe charakteristisch ist, zeichnet sie sich im Abgang durch eine angenehme Frische und kräftige, lebhaft, allerdings seidige Tannine aus, was eine beachtliche Langlebigkeit garantiert.

Speisempfehlung: Ausgezeichnet zu Wild, rotem Fleisch am Grill, aber auch zu raffinierten Speisen, wie Entenbrust an Preiselbeersauce, Rehmedaillons mit Wacholder oder als Abschluss zu reifen Käsen.

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: Liegend an einem trockenen und dunklen Ort bei konstanter Temperatur lagern. Dekantieren, um den Wein mit Sauerstoff anzureichern und bei Raumtemperatur servieren (18-20 °C).

