



Conte d'Attimis-Maniago

PICOLIT

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata e garantita

WEINLAGE.

Trauben: Dieser Wein wird aus Picolit Trauben sortenrein gekeltert, wie sich dies für eine großartige antike friulanische Rebsorte gehört ("König der Weine, Wein der Könige"). Heimat dieser edlen Rebsorte sind seit jeher schon die Colli Orientali del Friuli, die das DOCG Gütesiegel trägt.

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.

Erziehungform: doppelter Guyotschnitt (Cappuccina).

Traditionelle Erziehungsform in Friaul, die von den Weinbauexperten im 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: Nach dem Trocknen der Trauben am Rebstock werden die Trauben von eigens geschulten, qualifizierten Erntehelfern händisch gelesen.

Die besten Weine werden in Einzellagen in Kisten zum Trocknen gelegt (max. 4 kg).

Nach dem Trocknen kommen die Trauben für rund zwei Monate in die Trockenkammer.

Vinifikation: Weißweinbereitung, d.h. ohne Schalen durch sanftes Pressen bei niedriger Temperatur unter inerter Abdeckung, um das Qualitätspotential der Trauben vor Oxidation zu schützen. Gärung bei niedriger Temperatur (14 °C), um die Entfaltung und Erhaltung sortentypischer Duftnoten zu begünstigen.

Ausbau: Im Tank auf den Feinhefen bei Niedrigtemperatur ruhend, um die erneute Gärung zu verhindern. Anschließend wird der Wein abgefüllt und weiter in der horizontal liegenden Flasche im unterirdischen Flaschenkeller des Weingutes ausgebaut.

WEIN.

Sinneseindrücke: Die Perle im friulanischen Weinbau von außergewöhnlicher Feinheit. Goldgelbe Farbe, elegante und feine Nuancen, die in der Nase an kandiertes Obst, Trockenfrüchte, Honig und intensiv an Feldblumen erinnert. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit Frucht- und Honignoten (Aprikose, Feige) süß und elegant, raffiniert und harmonisch. Beeindruckt aufgrund der geschmacklichen und aromatischen Vielfalt, die von Wacholder über Zitrusfrüchte bis hin zu Mandelpaste reicht und aufgrund ihrer schmeichelnden Persistenz überzeugt.

Speisenempfehlung: Liebt die Einsamkeit: ein großer Meditationswein. Wenig traditionelle, allerdings erwünschte Kombination mit würzigen Käsen. Es ist ratsam den Wein gekühlt zu trinken (13 °C). Dabei sollte man vermeiden die Temperatur abrupt zu senken, was den organoleptischen Ausdruck des Weines beeinträchtigen könnte.

Langlebigkeit: Ausgezeichnet im jungen Zustand, einzigartig im reifen Zustand (über 10 Jahre).

