



*Conte d'Attimis-Maniago*

# PINOT GRIGIO

Friuli Colli Orientali  
*denominazione di origine controllata*

## WEINLAGE.

**Trauben:** Der Wein wird aus Pinot Grigio Trauben gekeltert.

Die Rebsorte französischen Ursprungs, die in den Colli Orientali del Friuli seit der zweiten Hälfte des 19. Jhs. angebaut wird, hat hier einen idealen Lebensraum gefunden, um Wein auf höchstem Niveau hervorzubringen.

**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). Die traditionell friulanische Erziehungsform, die von den Weinbauexperten des Weingutes optimiert wurde, 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, eigens geschulten Erntehelfern, ab der zweiten Septemberhälfte, wobei die besten Trauben ausgewählt und rasch zur weiteren Verarbeitung in den Weinkeller gebracht werden.

**Vinifikation:** Weißweinbereitung, d.h. ohne Schalen durch sanftes Pressen bei niedriger Temperatur unter inerter Abdeckung, um das Qualitätspotential der Trauben vor Oxidationen zu schützen. Gärung bei niedriger Temperatur (15-18 °C), um die Entfaltung und Erhaltung sortentypischer Duftnoten zu begünstigen.

**Ausbau:** Zuerst im "sur lies" Tank und anschließend in der horizontal gelagerten Flasche im unterirdischen Keller aus dem 16. Jahrhundert, wo der Wein mindestens vier Wochen nach der Abfüllung gelagert wird.

## WEIN.

**Sinneseindrücke:** strohgelbe Farbe. Charakteristisches, elegantes und intensives Bouquet mit ausgeprägtem Noten von Akazienblüten, grüner Nusschale, gelbem Pfirsich und Golden Delicious-Äpfeln. Harmonisch und fein mit deutlichen Hefenoten aufgrund des Verweilens auf der Hefe (sur lies). Ausdrucksstark am Gaumen, wo sich der Wein vollmundig und samtig mit lang anhaltenden Fruchtnoten, begleitet von angenehmer Frische, entfaltet.

**Speisenempfehlung:** Aperitifwein und zu Antipasti mit rohen und gekochten Meeresfrüchten. Ausgezeichnet zu Fisch, Krustentieren und weißen Suppen.

Die Kombination mit San Daniele Schinken ist immer einen Versuch wert.

**Langlebigkeit:** Die Rebsorte erreicht in den ersten zwei Jahren ihre höchste Ausdruckskraft, kann aber ohne weiteres länger als vier Jahre in der Flasche gelagert werden.

**Servierempfehlung:** Der Wein soll gekühlt (12 °C) getrunken werden.

