



*Conte d'Attimis-Maniago*

# SAUVIGNON

Friuli Colli Orientali

*denominazione di origine controllata*

## WEINLAGE.

**Trauben:** Sauvignon blanc aus italienischen und französischen Klonen.

Es handelt sich um eine Rebsorte französischen Ursprungs, die in den Colli Orientali del Friuli seit dem 19. Jahrhundert angebaut wird und hier den geeigneten Lebensraum gefunden hat, um das elegante sortentypische Aroma auf höchstem Niveau zum Ausdruck zu bringen.

**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. Nordausrichtung.

**Boden:** Auf den Hügeln und am Fuße der Hügel setzen sich die Böden aus Mergel und Sandstein mit vorherrschender Lehmkomponente zusammen.

**Erziehungsforn:** Sylvoz- und doppelter Guyotschnitt (Cappuccina).

Die traditionell friulanischen Erziehungsformen wurden optimiert, 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 und eigens geschulten Erntehelfern, ab der zweiten Septemberdekade, 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 Oxidation zu schützen. Gärung bei niedriger Temperatur (14-17 °C), um die Entfaltung und Erhaltung sortentypischer Duftnoten zu begünstigen.

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

## WEIN.

**Sinneseindrücke:** strohgelbe Farbe. Das intensive, elegante Bouquet bietet breit gefächerte Duftnoten, die von Obst mit weißem Fruchtfleisch über Zitrusfrüchte bis hin zu den typischen Paprika- und Tomatenblattnoten reichen. Zarte Holunder- und Vanillenoten, die im Zuge des Ausbaus entstehen. Fein aromatischer, würziger und schmeichelnder Geschmack.

Die weiche Geschmacksstruktur lässt beachtliche Entwicklungspotentiale erkennen.

Das lange Finale zeigt sich mit weichen, ausgewogen aromatischen Noten.

**Speisenempfehlung:** Hervorragend als Aperitif, zu leichten Antipasti und ersten Gängen. Wein für Edelfische, wie Languste, Hummer, Lachs oder Salzfische.

Ausgezeichnet zu Cremesuppen, Suppen, weißem Fleisch und feinem Käse.

**Langlebigkeit:** Die Rebsorte erreicht bereits im ersten Jahr den Höhepunkt ihres aromatischen Ausdrucks, um sich dann mit großer Eleganz über einen Zeitraum zu entfalten, der ohne weiteres länger als vier Jahre in der Flasche andauern kann.

**Serviertemperatur:** Es ist ratsam den Wein gekühlt zu trinken (12 °C).

Dabei sollte man vermeiden die Temperatur abrupt zu senken, was den organoleptischen Ausdruck des Weines beeinträchtigen könnte.

