



*Conte d'Attimis-Maniago*

# RIBOLLA GIALLA

Friuli Colli Orientali

*denominazione di origine controllata*

## WEINLAGE.

**Trauben:** Der Wein wird aus Ribolla Gialla Trauben gekeltert.

Wahrscheinlich handelt es sich bei dieser Rebe um die älteste friulanische Rebsorte, die bereits seit dem 14. Jahrhundert in den Colli Orientali zu finden ist. Der bekannteste friulanische Wein bis zur Sternstunde des Picolit einige Jahrhunderte später.

**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.

**Erziehungform:** doppelter Guyotschnitt (Cappuccina). Traditionelle Erziehungsform im friulanischen Hügelland, die 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:** Handlese mit qualifizierten, eigens geschulten Erntehelfern, ab der ersten Septemberwoche, wobei nur 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 inerte Abdeckung, um das Qualitätspotential der Trauben vor Oxidation zu schützen. Gärung bei niedriger Temperatur (17 °C), um die Entfaltung und Erhaltung sortentypischer Duftnoten zu begünstigen.

**Ausbau:** In Edelstahltanks, wobei die Klärung des Weines durch laufendes Aufschütteln der Feinhefen vermieden wird. Der Wein bleibt bis zur Abfüllung auf der Hefe gelagert (sur lies). Der Ausbau erfolgt weiter in der liegenden Flasche im unterirdischen Keller, wo der Wein für mindestens vier Wochen nach der Abfüllung gelagert wird.

## WEIN.

**Sinneseindrücke:** Strohgelber Wein mit feinem, angenehmem Duft und frischem, blumigem Bouquet. Voll im Geschmack mit ausgewogener Säure. Die charakteristische Säure verleiht dem Wein eine angenehme Frische und hebt die Fruchtnoten (grüner Apfel) hervor.

**Speisenempfehlung:** Ausgezeichnet als Aperitif, zu fleischlosen Vorspeisen, feinen Suppen, Gerichten mit Salzfish und weißem Fleisch.

**Langlebigkeit:** Die Rebsorte kommt in den ersten zwei Jahren am besten zum Ausdruck, kann aber ohne weiteres länger als vier Jahre in der Flasche gelagert werden.

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

