



Conte d'Attimis-Maniago

CHARDONNAY

Friuli Colli Orientali
denominazione di origine controllata

WEINLAGE.

Trauben: Der Wein wird aus Chardonnay Trauben gekeltert. Die ursprünglich französische Rebe, die in den Colli Orientali del Friuli seit dem 19. Jahrhundert angebaut wird, hat hier ihren idealen Lebensraum gefunden, um Qualitätsweine 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

Erziehungsform: doppelter Guyotschnitt (Cappuccina). Die traditionell friulanischen Erziehungsformen werden optimiert, um eine qualitativ hochwertige Produktion mittels geringer Menge 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 inerter Abdeckung, um das Qualitätspotential der Trauben vor Oxidation zu schützen. Gärung bei niedriger Temperatur (17 °C), um die sortenspezifischen Aromen zu bewahren.

Ausbau: In Barriques (10%) und Edelstahltanks (90%) unter Vermeidung der Klärung des Weines durch laufendes Aufschütteln der Feinhefen. Der Wein bleibt bis zur Abfüllung auf der Hefe liegen (sur lies). Der Ausbau erfolgt weiter in der liegenden Flasche im unterirdischen Keller, wo der Wein für mindestens vier Wochen vor der Etikettierung gelagert wird.

WEIN.

Sinneseindrücke: Intensives, glänzendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Angenehmes Bouquet mit weichen und raffinierten Aromen, die an Obst mit weißem Fruchtfleisch, exotische Früchte, weiße Blumen und Brotkruste erinnern. Einladend voll und weich im Geschmack mit mäßiger Säure, die zusätzlich noch die Weichheit des Weines unterstreicht. Ausgezeichnetes Gleichgewicht und lang anhaltendes Finale.

Speisenempfehlung: Ausgezeichneter Aperitifwein oder zu fleischlosen Vorspeisen, gebundenen oder klaren Suppen, Fischgerichte und Weichkäse.

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

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

Dabei sollte man vermeiden die Temperatur abrupt zu senken, was zu einer Beeinträchtigung des organoleptischen Ausdrucks des Weines führen kann.

