



Conte d'Attimis-Maniago

MERLOT

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata

WEINLAGE.

Trauben: Dieser Wein wird aus der großartigen Merlot Rebe französischen Ursprungs gekeltert, die seit dem 19. Jahrhundert in Friaul angebaut wird.

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. Südausrichtung.

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). Traditionelle Erziehungsform in Friaul, die von Technikern des Weinguts 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 und eigens geschulten Erntehelfern, ab der zweiten Oktoberwoche, wobei die besten Trauben aussortiert und rasch zur weiteren Verarbeitung in den Weinkeller gebracht werden.

Vinifikation: Rotweinerzeugung, d.h. längere Maischemazeration mit den Schalen, in modernen Gärbehältern bei kontrollierter Temperatur (26 °C), um einen strukturierten Wein zu erzielen. Nach der alkoholischen Gärung kommt es zum Pressen, gefolgt von der malolaktischen Gärung in Holzfässern.

Ausbau: Mindestens 12 Monate in Eichenfässern. Nach der Abfüllung wird der Wein im unterirdischen Weinkeller des Weingutes aus dem 16. Jahrhundert für etwa sechs Monate vor der Etikettierung ausgebaut.

WEIN.

Sinneseindrücke: Intensiv rubinrote Farbe, feines, intensives Bouquet, das an reife rote Beeren mit zarten Noten nach Kirschen, Pflaumen und Brombeeren erinnert. Die vorwiegend fruchtige Komponente ist am Gaumen spürbar. Die ausgeprägten Tannine, die durch den Ausbau im Holz gut vermischt sind, verleihen diesem Wein Charakter und Persönlichkeit, ohne dabei die Weichheit und Ausgewogenheit insgesamt zu beeinträchtigen. Harmonisches Finale mit angenehm alhaltendem Nachgeschmack.

Speisenempfehlung: Harmonisiert ausgezeichnet zu Kochfleisch, Hühner- und Kaninchenschmorbraten. Hervorragend zu Braten, Grillfleisch und Hartkäse.

Langlebigkeit: Ab sofort ausgezeichnet zu trinken. Ein Merkmal des Merlots ist allerdings die stete, langsame und konstante Entwicklung, bei der die Flaschen ruhig länger als sechs Jahre in der Flasche gelagert werden können.

Serviertemperatur: Die Flasche sollte vor dem Dekantieren des Weines der Raumtemperatur angepasst werden (18 °C). Vor dem Servieren einige Minute mit Sauerstoff anreichern.

