



Conte d'Attimis-Maniago

CABERNET

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata

WEINLAGE.

Trauben: Dieser Wein ist eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc Carmenere, ursprünglich französische Rebsorten, die seit dem 19. Jahrhundert in Friaul angebaut werden.

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: Sylvos - traditionelle Erziehungsform in Friaul, die von den Fachleuten des Weingutes optimiert wurde, 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 und eigens geschulten Erntehelfern, ab der zweiten Oktoberwoche, wobei die besten Trauben vor Ort ausgewählt 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 den 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: Zu violett tendierendes, intensives Rubinrot Sehr intensives, elegantes Bouquet, aus dem eine sehr schmeichelnde, rote Fruchtnote mit angenehmen Gewürznuancen hervortritt. Am Gaumen anhaltende fruchtige Noten, die von Röstholznüancen mit weichen schmeichelnden Tanninen begleitet werden. Körperreich, voll, ausgewogen und harmonisch. Angenehmes und anhaltendes Finale.

Speisenempfehlung: Wein, der wunderbar zu Braten passt, geeignet zu Wild, Grillfleisch und gereiftem Käse.

Longevità: Ab sofort für jene, die die charakteristische Carmenere-Note suchen, nach ein paar Jahren maximales Gleichgewicht zwischen den beiden Komponenten. Ist problemlos länger als sechs Jahre in der Flasche lagerfähig.

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

