



Conte d'Attimis-Maniago

PINOT NERO

Friuli Colli Orientali
denominazione di origine controllata

WEINLAGE.

Trauben: Der Wein wird aus Pinot Nero Trauben gekeltert.

Die ursprünglich französische Rebsorte, die in den Colli Orientali del Friuli seit der zweiten Hälfte des 19. Jhs. angebaut wird, hat hier ihren idealen Lebensraum gefunden.

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 Fachleuten des Weingutes 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 dritten Septemberdekade, wobei nur 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 aus Stahl bei kontrollierter Temperatur (26 °C), um einen Wein mit ausgeprägtem Duft zu erzielen. Anschließend wird der Wein gepresst und die alkoholische Gärung abgeschlossen.

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

WEIN.

Sinneseindrücke: Intensives Rubinrot, in der Nase dominieren würzige Aromen (Zimt und schwarzer Pfeffer), Kaffee, Waldbeerenkonfitüre. Am Gaumen sind anhaltende Noten nach Gewürzen und roten Johannisbeeren wahrnehmbar.

Körperreicher, voller und ausgewogener Wein.

Speisempfehlung: Der Wein passt wunderbar zu Risotto- und Pastagerichten auf Fischbasis. Ausgezeichnet zu rotem und weißem Fleisch bzw. zu schmackhaften Fischgerichten.

Sehr erlesen ist die Kombination mit Schnecken und Fröschen.

Langlebigkeit: Sofort genießbar für jene, die das außergewöhnliche Aroma lieben.

Nach ein paar Jahren erreicht die Rebenart den höchsten Grad an Eleganz.

Der Wein ist ohne weiteres über vier Jahre in der Flasche lagerfähig.

Serviertemperatur: Der Wein sollte bei Raumtemperatur (18 °C) oder leicht gekühlt (14 °C) je nach gewünschter Speisekombination getrunken werden.

