



Conte d'Attimis-Maniago

REFOSCO

dal Peduncolo Rosso

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata

WEINLAGE.

Trauben: Der Wein wird aus der Refosco dal Peduncolo Rosso Rebe gekeltert, wie dies zu einer großartigen autochthonen Rebsorte friulanischen Ursprungs passt, um ihre Ursprünglichkeit und Tradition zu bewahren.

Geographische Lage: Die Hügel der Tenuta Sottomonte in der Gemeinde Buttrio (UD). 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 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 bei kontrollierter Temperatur (26 °C), um einen Wein mit sortentypischen Aromen und dem richtigen Körper zu erzielen.

Anschließend kommt es zum Pressen und die alkoholische Gärung wird abgeschlossen.

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

WEIN.

Sinneseindrücke: Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase reich an fruchtigen Noten nach Wildbrombeeren, Himbeeren und Pflaumen. Das Bouquet ist verführerisch und wird von Nuancen, die an Lakritze, Rauchnoten und milde Gewürze erinnern, untermalt. Der ausgewogene, harmonische Wein zeigt sich in seinem Geschmack fruchtig mit Noten nach Brombeerkonfitüre und typischen Rauchnoten. Weiche Tannine begleiten das lange Finale. Bewerbenswert sind Frische und Kraft der Tannine, die für eine längere Langlebigkeit sorgen.

Speisenempfehlung: Der Wein harmoniert ausgezeichnet zu würzigen ersten Gängen sowie zu regionaltypischen Gerichten. Hervorragend zu rotem Fleisch und San Daniele Schinken oder Sauriser Räucherspeck.

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

Serviertemperatur: Bei 18 °C um die ursprünglichen organoleptischen Eigenschaften voll zum Ausdruck zu bringen.

