



Conte d'Attimis-Maniago

RIBULA 1585 *Brut*

Trauben, aus denen der Schaumwein erzeugt wird.

Die geschichtsträchtigen Trauben des Ribolla Gialla gelten seit 1376 als der Stolz der friulanischen Weinwelt. Aus dieser einzigartigen Rebe entsteht dieser autochthone Spumante Brut: Ribolla Gialla sortenrein mit der langen Charmat-Methode vinifiziert.

Die Geschichte des Spumante d'Attimis Maniago.

Die ersten Erfahrungen in der Schaumweinherstellung gehen auf die 1960er Jahre zurück: zuerst bediente man sich der klassischen Methode auf der Grundlage von Chardonnay und Pinot Nero, später kam der Ribolla Gialla hinzu, der teilweise den Pinot Nero ersetzte. Bereits seit 1972 nahm der Ribolla Gialla einen so wesentlichen Anteil am Cuvée ein, dass er zur Grundlage des Spumante d'Attimis wurde. Die Ergebnisse waren zufriedenstellend, aber es war noch nicht die Umsetzung der Ausgangsidee. Nun entschied man sich für einen Wechsel in der Schaumweinherstellungsmethode von Champenoise zu Martinotti oder Charmat. Dieses System hält man für geeigneter, um dem Produkt die Typizität der Sorte zu verleihen und es wieder erkennbar zu machen. Die bislang letzte Neuerung geht auf das Jahr 2000 zurück, als der Spumante von Brut Conte d'Attimis Maniago in Ribula umbenannt wurde. Mit dieser Bezeichnung assoziiert man ganz spontan einen sortenrein vinifizierten Ribolla gialla: gleichzeitig mit der Namensänderung werden Pinot nero und Chardonnay nicht mehr für den Cuvée verwendet. Das Ergebnis ist der 1969 kreierte Schaumwein, d.h. ein Produkt, das Qualität, Image und Originalität der Weine auszudrücken in der Lage ist, die das Weingut Conte d'Attimis-Maniago in den friulanischen Hügeln seit 1585 produziert.

Lage des Weinberges.

Hügel eoanischen Ursprungs des historischen Weingutes Tenuta Sottomonte in der Gemeinde Buttrio (UD) im DOC-Anbaugebiet der Colli Orientali del Friuli. Colli Orientali del Friuli Mergelboden, wie ihn die besten Weine weltweit benötigen. Süd- Ostausrichtung.

Erziehungsmethode.

So wie es Tradition will, wird der Ribolla mit doppeltem Guyot-Schnitt (Cappuccina) erzogen.

Leszeit - Vinifikation.

Streng händische Lese in der dritten Augustdekade. Weißweinbebreitung bei sanfter Pressung der Trauben. Versenkung im Druckbehälter nach der Charmat-Methode bei Niedrigtemperatur über 6 Monate, damit sich der Schaumwein mit den Hefen der erneuten Gärung bereichert (Autolyse).

Sinneseindrücke.

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, feine und persistente Perlage. Ausladendes, feines Bouquet, das an Blumen und Früchte mit weißem Fruchtfleisch erinnert. Am Gaumen schmeichelnd, würzig und harmonisch, frisch und angenehm trinkbar. Wie man es sich von einem erstklassigen Brut erwartet, ist das Finale trocken und delikater bitter. Angenehmer Nachgeschmack, der an Brotkruste erinnert.

Speiseempfehlung.

Ausgezeichnet als Aperitif, noch besser als Begleiter feiner Speisen. Passt ausgezeichnet zu Fisch: Vorspeisen im Allgemeinen, Krustentiere, erste Gänge mit Nudeln oder Reis mit Fisch oder Gemüse sowie zweite Gänge mit dampfgegartem, gegrilltem oder gebackenem Fisch.

Servierempfehlung.

Wird bei 8-10 Grad Temperatur in geeigneten Gläsern serviert, damit die Eigenschaften betont werden.

