



Conte d'Attimis-Maniago

RIBULA

Brut

Trauben, aus denen der Schaumwein erzeugt wird.

Die Originalität der besten Trauben für Schaumwein werden in dieser Cuvée zum Ausdruck gebracht und durch Versektung mit der Charmat-Methode verfeinert. In der nunmehr dreißigjährigen Geschichte des Spumante d'Attimis hat man sich der langen Methode bedient, bei der nach der Versektung dieser über sechs Monate auf der Hefe liegt. Was während der Proben aus dem Druckbehälter beeindruckt ist, wie sich das Produkt in dieser Zeit entfaltet. Um maximale Ergebnisse in Hinblick auf Komplexität und Feinheit zu erzielen, benötigt man lange Zeiten. Möchte man aber einen Schaumwein mit der höchsten Ausdruckskraft der Sorte erzielen, so haben die Proben gezeigt, dass man dieses Ziel mit unseren Trauben bei einer dreimonatigen Reifung im Drucktank erreicht. Aus diesem Grund ist der Ribula in der dreimonatigen Version entstanden, ein Produkt, das aufgrund seiner Spontanität im Glas, die immer sortentypisch und ausgewogen aromatisch ist, beeindruckt.

Lage des Weinberges.

Hügel des Weingutes Tenuta Sottomonte in der Gemeinde Buttrio (UD) im DOC-Anbaugebiet der Colli Orientali del Friuli. Hügelig und am Fuße der Hügel gelegen, vorwiegend Mergelboden. Ostausrichtung.

Erziehungsform.

Doppelter Guyot-Schnitt (Cappuccina).

Lesezeit - Vinifikation.

Handlese Ende August. Weißweinschneidung bei sanfter Pressung der Trauben. Versektung im Druckbehälter (Charmat- oder Martinotti-Methode).

Sinneseindrücke.

Strohgelb mit eleganten grünlichen Reflexen, der Duft erinnert an Wiesenblumen. Trocken und zart bitter im Geschmack. Angenehm fruchtiger und blumiger Nachgeschmack mit elegantem Abschluss nach Brotkruste.

Speisenempfehlung.

Frischer, aromatischer Spumante mit geringem Alkoholgehalt, ideal als Aperitif und zur Eröffnung eines Essens. Klassisch in der Kombination mit Risotti und delikaten ersten Gängen. Ausgezeichnet zu Gerichten mit Krustentieren und Meeresfrüchten, wie dampfgegartem Fisch mit zarten Saucen.

Servierempfehlung.

Der Wein soll gekühlt (10 - 12 °C) getrunken werden.

