

CONTE  
D'ATTIMIS-MANIAGO



Conte d'Attimis-Maniago

ÜBERGABE AB  
6. NOVEMBER

# NOVELLO

Venezia Giulia  
*indicazione geografica tipica*

## WEINLAGE.

**Trauben:** Merlot (60%), Refosco dal Peduncolo Rosso (25%) und Schioppettino (15%), Prozentanteile die sich je nach klimatischen Bedingungen von Jahr zu Jahr leicht verändern können.

**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.

**Erziehungform:** 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.

**Produktionsparameter (Ertrag/Hektar):** Die Durchschnittsproduktion beträgt 5.000 kg/ha.

## WEINKELLER.

**Weinlese und Vinifikation:** Die von Hand in eigenen Kisten gesammelten Trauben werden in Tanks gefüllt, die mit Kohlendioxid versetzt werden. Die Mazeration erstreckt sich über zehn Tage, bis man die gewünschten Eigenschaften erzielt hat. Nach dem Abstich werden die mazerierten Trauben sanft gepresst und die alkoholische sowie malolaktische Gärung werden abgeschlossen. Sobald der Wein geklärt ist, wird er kurz darauf abgefüllt, damit seine Eigenschaften in die Flasche gebracht werden.

## WEIN.

**Sinneseindrücke:** Der Novello, der durch Kohlensäuremazeration der Trauben produziert wird, zeichnet sich durch eine große aromatische Vielfalt, Weichheit und geschmackliche Harmonie aus. Rubinrote Farbe, duftendes und delikates Aroma. Am Gaumen präsentiert sich der Wein angenehm würzig.

Das typische Aroma der Kohlensäuremazeration ist blumig und fruchtig, wie der Primeur, der am Ende der Vinifikation sehr intensiv ist. Diese Aromen, die dem Wein seinen besonderen Charakter verleihen, entwickeln sich im Zeitraum von 4-6 Monaten, damit sich der typische, merklich verbesserte und sehr feine Charakter des Weines mit seinem reichen Bouquet entfalten kann. Wir empfehlen daher den Konsum dieses Weines in den ersten Monaten nach der Abfüllung, damit man in den vollen Genuss dieses originellen Weines kommt.

**Speisenempfehlung:** Der Wein passt vorzüglich zu rotem Rohfleisch (wie Carpaccio), einfach zubereitetem Fleisch, schmackhaften Fischgerichten und mittel gereiftem Käse. Passt köstlich zu Stockfisch und geschmortem Aal. Ausgezeichnet zu gerösteten Kastanien.

**Langlebigkeit:** Es liegt in der Natur dieses Weines, dass er sofort getrunken werden kann. Im Unterschied zu den anderen Novelli ist jener von Conte d'Attimis-Maniago langlebig und kann mehr zwei Jahre problemlos gelagert werden.

**Servierempfehlung:** Wein zwischen 16 und 18 °C degustieren.

