



Conte d'Attimis-Maniago

RONCO BROILO

Friuli Colli Orientali
denominazione di origine controllata

WEINLAGE.

Trauben: Cuvée drei Autochtone Rebsorten: Ribolla Gialla, Malvasia und Friulano
Geographische Lage: Die Hügel der Tenuta Sottomonte in der Gemeinde Buttrio (UD). Das Weingut liegt im DOC-Anbaugebiet der Friuli Colli Orientali. Süd-, Südostlage.
Boden: Auf den Hügeln und am Fuße der Hügel setzen sich die Böden aus Mergel und Sandstein mit vorherrschender Lehmkomponente zusammen.
Erziehungform: Die Guyot Erziehungsform, die in den friulanischen Hügeln stark verbreitet ist, wurde optimiert, um eine qualitativ hochwertige Produktion mittels geringer Mengen 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 letzten Septemberwoche, wobei nur die besten Trauben ausgewählt und rasch zur weiteren Verarbeitung in den Weinkeller gebracht werden.
Vinifikation: Nach vorherigem Trocknen der Trauben in den Kisten im Trockenraum, folgt das Weißweißverfahren, d.h. die Trauben werden ohne Schalen sanft gepresst. Gärung in Eichenfässern und Barriques, wo der Wein bis zum letzten Verschnitt vor der Abfüllung bleibt.
Ausbau: In Eichenfässern und Barriques unter Vermeidung der Klärung des Weines durch laufendes Aufschütteln der Feinhefen.
Der Wein bleibt bis zur Abfüllung auf der Hefe liegen (sur lies). Der Ausbau erfolgt weiter in der liegenden Flasche im unterirdischen Keller des Weingutes aus dem 16. Jahrhundert, wo der Wein für etwa sechs Monate nach der Abfüllung gelagert wird.

WEIN.

Sinneseindrücke: Nach einer langen Reifung weist der Wein eine intensiv strohgelbe Farbe mit goldfarbenen Reflexen auf. Zartes Bouquet, das an Haselnüsse, Datteln und kandierte Früchte mit leichter Vanillenuance erinnert. Einladend voll im Geschmack mit mäßiger Säure, die die Weichheit des Weines unterstreicht. Ausgezeichnetes Gleichgewicht und lang anhaltendes Finale.
Speisenempfehlung: Wein, der zu Hauptspeisen und geräucherten Edelfischen passt. Wunderbar in Kombination mit Pilz- oder Trüffelgerichten. Äußerst originell die Kombination mit würzigen Käsen.
Langlebigkeit: Der Wein, der das Alter nicht fürchtet, erreicht in den ersten drei Jahren seine höchste Ausdruckskraft, kann aber ohne weiteres länger als sechs Jahre gelagert werden.
Serviertemperatur: Es ist ratsam den Wein gekühlt zu trinken (12). Dabei sollte man vermeiden die Temperatur abrupt zu senken, was den organoleptischen Ausdruck des Weines beeinträchtigen kann.

