

Pinot Grigio 2012

DENOMINATION:

Venezia Giulia IGT

ALLGEMEINE INFORMATION:

Der Pinot Grigio Attems kennzeichnet sich durch eine strohgelbe Farbe mit schönen Kupferreflexen. Er hat sehr fruchtige Duftnoten und am Gaumen potenziert sich die gesamte Kraft des Collio: es ist ein sehr vollmundiger, mineralischer, würziger und lebhafter Wein.

CHARAKTERISTIKA DES HERSTELLUNGSGEBIETS:

Herkunft: Die Weinberge liegen in den Ebenen und Hügeln der Provinz Gorizia

Höhe: 60 m über dem Meeresspiegel

Lage: Süd, Süd-Ost, West

Typologie des Bodens: Tonmergel und Sandstein aus eozänischer Zeit entstanden durch das Zurückgehen der Meere vor 50 Millionen Jahren

Pflanzdichte: 4.000/6.250 Pflanzen pro Hektar

Pflege und Aufzucht der Reben: Doppelt invertiert und Guyot

Alter des Weinbergs: 1963 und 2002 gepflanzt MM

TECHNISCHE DETAILS:

Rebsorte: Pinot Grigio

Weinlesezeit: dritte Dekade im September

Leitung: manuell

Gärungstemperatur: 15°C - 18°C

Alkoholgehalt: 13,0 % Vol.

Gärungsdauer: 15 Tage

Ausbaubehälter: Edelstahl und neue Barriques

ESSEN UND WEIN:

Kaninchen, Huhn, Kalb aber auch Truthahn oder Lamm gebraten; gegrillte Speisen; Rouladen oder Rollbraten.

