



ATTEMS

PINOT GRIGIO 2016

KLASSIFIZIERUNG: Venezia Giulia IGT

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN: Nach einem milden und niederschlagsarmen Winter, ging das Frühjahr mit Temperaturen leicht über dem saisonalen Mittelwert so weiter. Zwischen Mai und Juni änderte sich der Trend mit ergiebigen Niederschlägen und Temperaturen, die den Mittelwert der vergangenen Jahre unterschritten. Juli war unser wärmster Monat. Angesichts der geringen Niederschläge haben wir mit einfachen Bearbeitungsarbeiten der Bodenoberfläche und - wo möglich - mit Bewässerungen eingegriffen. August und September waren außergewöhnliche Monate, trocken und mit genau der richtigen Wärme. Das Wachstum der Beeren, der Farbwechsel und das Heranreifen der Trauben verliefen ganz normal. Die Trauben waren bei der Ernte optimal. 2016 bleibt uns ganz gewiss mit seinen starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht vor allem von Ende August bis Ende September lange in Erinnerung. Dies führte ebenfalls zu einer guten Konzentration an Aromavorläufern und einem ausgeglichenen Ertrag. Die Weinlese der Pinot Grigio Trauben begann Anfang September. Die Früchte waren wunderschön und hatten einen wesentlich höheren Zuckergehalt als in den Vorjahren.

CHARAKTERISTIKEN DES HERSTELLUNGSGEBIETES:

HERKUNFT: die Weinberge befinden sich inmitten der Ebenen und Hügel der Provinz Gorizia.

HÖHE: 60 m ü.d.M.

AUSRICHTUNG: Süd, Süd-Ost, West

BODENBESCHAFFENHEIT: lehmig aus dem Eozän, entstanden durch das Zurückgehen der Meere vor 50 Millionen Jahren

STOCKDICHTHE: 5000/6.250 Reben pro Hektar

ERZIEHUNG: Cordon und Guyot

ALTER DES WEINBERGES: Weinberge seit 2002

TECHNISCHE DETAILS:

ERTRAG PRO HEKTAR: 80 Doppelzentner

ERNTZEIT: erste Hälfte September

DURCHFÜHRUNG: manuell

GÄRUNGSBEHÄLTER: Edelstahlbehälter

GÄRUNGSTEMPORATUR: 15°-18°C

GÄRUNGSDAUER: 15 Tage

AUSBAUBEHÄLTER: Edelstahlbehälter

AUSBAUDAUER: 4 Monate in Stahl

ALKOHOLGRAD: 13% Vol.

SENSORISCHE DETAILS: Dem Auge bietet er eine klare und glänzend gelbgoldene Farbe. Vielfältige und einladende Düfte präsentieren sich intensiv mit einer Zitrusfruchtnote im Wechsel mit dem Aroma reifer Früchte wie der Aprikose. Begleitet werden diese fruchtigen Aromen von eleganten Weißdorn- und Akaziennoten. Am Gaumen zeigt er sich geschmeidig und schön frisch. Sein Geschmack präsentiert sich würzig.

SPEISEEMPFEHLUNG: ein vielseitiger Wein, als Aperitiv oder zusammen mit reichhaltigen Salaten

