



ATTEMS

## PINOT GRIGIO RAMATO 2017

**KLASSIFIZIERUNG:** Friuli D.O.C.

**KLIMATISCHE BEDINGUNGEN:** Nach einem Januar mit der typischen Winterkälte des Friaul, kam der Frühling eher als in den Vorjahren. Die Temperaturen stiegen bereits Ende Februar/Anfang März an, und dies führte dazu, dass der Austrieb der Pflanzen in den ersten Tagen des Aprils begann. Die schwankenden Temperaturen in diesem Frühlingsbeginn und vor allem die bis Ende April/Anfang Mai andauernde Kälte hat die Pflanzen auf eine harte Probe gestellt. In den Attems Weinbergen wirkte sich dieser schwierige Jahreszeitenbeginn im Vergleich zu den anderen nördlichen Weinbaugebieten relativ gering aus. Dies ist der geographischen Einheitlichkeit des Gebietes und dem Schutz durch den Wald geschuldet, der unsere Weinberge umgibt. Der schnelle Temperaturanstieg am Frühlingsende hat den Weinstöcken, deren Blüte am 1. Juni begann, Lebenskraft gegeben. Die Blüte der Weinstöcke erfolgte einen Monat nach der Blüte der Gründungspflanzen, die im Herbst 2016 gesät worden waren. Die Gründung ist in unserem Weingut mittlerweile fester Bestandteil des Weinbaus. Im Juni waren die Temperaturen im üblichen Bereich. Die Niederschlagsmenge entsprach dem Durchschnittswert in dieser Region. Der heiße Sommer 2017 zeichnete sich vor allem durch seine Trockenheit aus, im Juli gab es jedoch zwei Gewitterfronten in der Region Friaul. Diese brachten wertvolles Regenwasser für unsere Attems Weinberge. Durch die kontinuierliche Bodenbearbeitung, sowie dem regelmäßigen Schnitt konnten wir die Pflanzen gut stabilisieren; die Trauben waren so bis zur Ernte vor der Sonne geschützt. Die Pinot Grigio Trauben zeichneten sich durch einen intensiven Rosé-Ton aus. Intensive Aromen aus der Schale zeigten sich beim Probieren der Früchte.

**CHARAKTERISTIKEN DES HERSTELLUNGSGBIETES:**

**HERKUNFT:** Die Weinberge befinden sich auf durchschnittlich 60 m ü.d.M. zwischen den Ebenen und den Hügeln der Provinz Gorizia.

**BODENBESCHAFFENHEIT:** zum Teil mit Mergelsandstein aus dem Eozän, entstanden durch das Zurückgehen der Meere vor 50 Millionen Jahren und zum Teil Lehm, der von Natur aus relativ feucht ist.

**STOCKDICHTE:** 5500 Pflanzen pro Hektar

**ERZIEHUNG:** Cordon und Guyot

**ALTER DES WEINBERGES:** Weinberge von 2002

**TECHNISCHE DETAILS:**

**ERTRAG PRO HEKTAR:** 80 Doppelzentner

**ERNTE:** per Hand von Mitte August bis zur ersten Septemberwoche

**VINIFIZIERUNG:** Der Most bleibt nach dem Abbeeren ca. 10 Stunden bei 8°C mit den Schalen in Kontakt. Durch sanftes Pressen der Trauben entsteht der roséfarbene Most, der 24-48 Stunden dekantiert wird. Danach erfolgt 15 Tage lang bei niedriger Temperatur (15-17°C) die alkoholische Gärung des klaren Mostes. Die Vinifizierung geschieht in Stahlbehältern. Nach der Gärung erfolgt der surlie-Ausbau mit häufigem Aufrühren.

**ALKOHOLGRAD:** 12,5% Vol.

**SENSORISCHE DETAILS:** Einzigartige Kupferfarbe mit einer wunderschönen Farbnuance im Ton der roten Tropea-Zwiebel-Schale. Das Bouquet zeigt sich intensiv und komplex mit klaren Duftnoten von weißem Pfirsich und Melone. Im Nachgang besitzt der Wein fruchtige Noten von Brombeere und Amarenakirsche, die im Finale durch Noten von Blüten aus dem Unterholz abgerundet werden. Am Gaumen offenbart der Wein sich schmeichlerisch mit einer angenehmen Säure. Mineralische Noten und Noten von roten Beeren zeigen sich im langen Abgang.

**SPEISENEMPFEHLUNG:** Ein guter Begleiter zu feinem Aufschnitt wie mildem Schinken. Ideal zu Nudeln mit Gemüse oder Krustentiere.

