



ATTEMS

SAUVIGNON BLANC 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: 130 m ü.d.M.

AUSRICHTUNG: Süd, Süd-Ost, Nord, Nord-Ost

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

STOCKDICHTE: 4.000/5500 Reben pro Hektar

ERZIEHUNG: Guyot

ALTER DES WEINBERGES: Weinberg von 1999 und von 2003

TECHNISCHE DETAILS:

Ertrag pro Hektar: 70 Doppelzentner

ERNTENZEIT: erste und dritte Septemberwoche

DURCHFÜHRUNG: manuell

GÄRUNGSBEHÄLTER: Edelstahlbehälter und 10% neue Barriques

GÄRUNGSTEMPORATUR: kontrolliert, nicht über 18°C

GÄRUNGSDAUER: 15 Tage

MAISCHEDAUER: 12 Stunden Kaltmazeration bei 1/3 der Trauben

AUSBAUBEHÄLTER: Edelstahl und Barriques

AUSBAUDAUER: 4 Monate in Edelstahl, nur 10% der Produktion 2 Monate in Barriques, ein Monat in der Flasche

ALKOHOLGRAD: 12,5%Vol.

SENSORISCHE DETAILS: glänzend goldene Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Der Duft zeigt angenehme Salbei- und Tomatenblattnoten, mit der Note von Septemberpflirsich, Melone und weiße Pflaume im Abgang. Der frische und aromatische Geschmack zeigt sich äußerst vollmundig. Der schmeichlerische und harmonische Abgang bietet ein langanhaltendes Aromaerlebnis.

SPEISENEMPFEHLUNG: ideal mit Nudelgerichten oder Meeresfrüchtersotto und ein perfekter Begleiter zu gebratenen Fischgerichten mit Kartoffeln und Spargel.

