



ATTEMS



CHARDONNAY 2011

DENOMINATION: Venezia Giulia IGT

ALLGEMEINE INFORMATION: Der Chardonnay ist ein Wein der sich durch sein strohgelben Farbton und den intensiven Duft nach reifem Apfel auszeichnet. Am Gaumen ist er ein vollmundiger Wein, gut strukturiert und mineralienreich. Ein Wein der als Begleitung helles Fleisch bedarf, aber auch als Aperitif degustiert werden kann.

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN Das Wachstum des Jahrgangs 2011 verlief in den Frühjahrsmonaten normal, im Mai und Juni regnete es ausreichend, was eine homogene Entwicklung von der Knospe bis zur Frucht ermöglichte. Die Blüte erfolgte unter optimalen Umweltbedingungen. Fruchtansatz und Wachstum der Beere verliefen gleichfalls regelmäßig; dank des trockenen Klimas konnten die Trauben kerngesund heranwachsen und reiche Aromen und Extrakte ausbilden. Das insgesamt sehr trockene Jahr beschleunigte die Reifung der Trauben, so dass die Ernte früher als gewöhnlich bereits Mitte August stattfand. Sie verlief planmäßig und ließ gleich zu Beginn erkennen, dass bukettreiche und strukturierte Weine zu erwarten waren: Die Mostwerte waren wie aus dem Lehrbuch und die Gärungsaromen hervorragend. Die Fermentierung fand kontrolliert bei niedrigen Temperaturen statt. Die Maischegärung war relativ kurz, da die Weine bereits im Dezember weich und rund waren. Einmal in Flaschen abgefüllt zeigen die Weine bereits ihr volles Potenzial: sauber, gut strukturiert mit reichhaltigem Bukett und einer schillernden Persönlichkeit.



CHARAKTERISTIKA DES HERSTELLUNGSGEBIETS:

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

HÖHE: 130 m über dem Meeresspiegel und 60 m (Schwemmland)

LAGE: Süd, Süd-Ost

TYOLOGIE DES BODENS: Tonmergel und Sandstein aus eozänischer Zeit, Kies in unterschiedlicher Größe, Schlack in der Schwemmlandzone

PFLANZDICHTHE: 5.000/6.250 Pflanzen pro Hektar

PFLERGE UND AUFZUCHT DER REBEN: Guyot

ALTER DES WEINBERGS: gepflanzt 1964 und 2001



TECHNISCHE DETAILS

REBSORTE: Chardonnay

ERTRAG PRO HEKTAR: 42 hl/ha

WEINLESEZEIT: Zweite Septemberdekade

LEITUNG: Manuel

GÄRUNGSBEHÄLTER: klassischer Inox-Tank und neue Barriques

GÄRUNGSTEMPORATUR: 15°C - 18°C

ALKOHOLGEHALT: 13,5% Vol.

GÄRUNGSDAUER: 15 bis 20 Tage

DAUER DER MAISCHEGÄRUNG: Nicht durchgeführt

AUSBAUBEHÄLTER: Inox-Tank und neue Barriques

AUSBAUDAUER: 15% der Produktion 2 Monate im Barrique und 4 Monate im Stahltank und ein Monat Flaschenverfeinerung



SENSORISCHE DETAILS

Intensives, leuchtendes Strohgelb. Ein eleganter Wein von intensivem Duft. Fruchtigen Noten von Aprikose und reifem Pfirsich folgen Aromen exotischer Früchte. Zarte Gewürznoten von Vanille und Salbei runden das Aromenspektrum ab. Im Mund einladend, frisch und aromatisch; angenehm mineralische Note im langen Abgang.

ESSEN UND WEIN: Pasta wie zum Beispiel Tortellini oder Ravioli gefüllt mit Käse und farciertem Huhn, Kaninchen oder Truthahn; Ragout aus Huhn, Kaninchen oder Kalb