



## PINOT GRIGIO RAMATO 2011

**DENOMINATION:** Venezia Giulia IGT

**ALLGEMEINE INFORMATION:** Der Attems Pinot Ramato nimmt eine historische Tradition der Venezianischen Republik wieder auf: das Wort "Ramato" wurde als Synonym für die Rebsorte Pinot Grigio in Verträgen verwandt. Der Wein entsteht aus einer besonderen Weinbereitung: der Most bleibt für 24 Stunden mit den Schalen in Kontakt und bereichert den Wein mit einer ausgesprochen schönen Kupferfarbe. Der Duft ist intensiv und fruchtig. Am Gaumen gibt er sich voll und vielschichtig. Cupra Ramato empfiehlt sich zu fettreichem Fisch, aber auch als Aperitif.

**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 buketreiche 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:** 50m über dem Meeresspiegel

**LAGE:** Süd, Süd-Ost

**TYOLOGIE DES BODENS:** Böden reich an Kies, Schlick in der Schwemmzone

**PFLANZDICHTHE:** 5.000/6.250 Pflanzen pro Hektar

**PFLEGE UND AUFGUCHT DER REBEN:** Guyot

**ALTER DES WEINBERGS:** durchschnittlich 15 Jahre



## TECHNISCHE DETAILS

**REBSORTE:** Pinot Grigio

**ERTRAG PRO HEKTAR:** 52,5 hl/ha

**WEINLESEZEIT:** Dritte Septemberdekade

**LEITUNG:** Manuel

**GÄRUNGSBEHÄLTER:** Inox-Tank und teilweise Barriques

**GÄRUNGSTEMPORATUR:** Kontrolliert, übersteigt nicht 15°- 18 °C

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

**GÄRUNGSDAUER:** 20 Tage

**DAUER DER MAISCHEGÄRUNG:** 12 Stunden bei 10 °C

**MALOLAKTISCHE GÄRUNG:** Nicht durchgeführt

**AUSBAUBEHÄLTER:** Stahltank und Barriques

**AUSBAUDAUER:** 15% der Produktion 4 Monate in Barrique und 2 Monate im Stahltank und 1 im Flasche



## SENSORISCHE DETAILS

Dem Auge präsentiert er sich in seinem typisch leuchtenden Kupfertönen. In der Nase ausgeprägter Duft von Akazienblüte und Kirsche mit einem Hauch Walderdbeere, unterlegt mit Kaffee und Ginseng. Am Gaumen harmonisch und geschmeidig mit deutlich mineralischen Tönen. Angenehm zarte Bitternote im Abgang, schöne Frische, satte Länge.

**ESSEN UND WEIN:** Perfekt geeignet für leichte Vorspeisen auf Gemüsebasis. Hervorragend zu Fisch oder delikaten Speisen ist dieser Wein ein idealer Begleiter für sommerliche Gerichte.