



PINOT GRIGIO 2007

DENOMINATION: Collio, DOC Pinot Grigio

ALLGEMEINE INFORMATION: Der Pinot Grigio Attems kennzeichnet sich durch eine strohgelbe Farbe mit schönen Kupferreflexen. Er hat sehr fruchtige Duftnoten und am Gaumen potenziert sich die gesamte Kraft des Collio: es ist ein sehr vollmundiger, mineralischer, würziger und lebhafter Wein.

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN Die klimatischen Konditionen waren durch einen warmen Winter und erhöhte Frühlingstemperaturen mit wenig Niederschlag gekennzeichnet. Das Austreiben erfolgte verfrüht mit einer sukzessiv einheitlichen Vegetationsentwicklung. Dank des Regens gegen Ende des Frühlings und Anfang August konnten sich die Trauben optimal entwickeln und reifen. Begünstigt wurde dieser Prozeß durch die beachtlichen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Der Jahrgang ist besonders reich an Duftnoten und Struktur mit der für die Region typischen Würzigkeit.



CHARAKTERISTIKA DES HERSTELLUNGSGEBIETS:

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

HÖHE: 60 m über dem Meeresspiegel

LAGE: Süd, Süd-Ost, West

TYOLOGIE DES BODENS: Tonmergel und Sandstein aus eozänischer Zeit entstanden durch das Zurückgehen der Meere vor 50 Millionen Jahren

PFLANZDICHTHE: 4.000/6.250 Pflanzen pro Hektar

PFLEGE UND AUFZUCHT DER REBEN: Doppelt invertiert und Guyot

ALTER DES WEINBERGS: 1963 und 2002 gepflanzt MM



TECHNISCHE DETAILS

ERTRAG PRO HEKTAR: 52,5 hl/ha

WEINLESEZEIT: dritte Septemberdekade

LEITUNG: Manuel

GÄRUNGSTEMPERATUR: kontrolliert, übersteigt nicht 18 °C

GÄRUNGSDAUER: 7 Tage

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: Nicht durchgeführt

AUSBAUBEHÄLTER: Inox-Tank und teilweise neue Barriques

AUSBAUDAUER: 2 Monate im Barrique und 4 Monate im Stahltank



SENSORISCHE DETAILS

Optisch präsentiert sich der Wein mit einem ziemlich leuchtenden Strohgelb. In der Nase ausgewogen zeigt er Noten an Pfirsich und Banane, die sich angenehm mit verschiedenen florealen Fragarzen ergänzen. Am Gaumen ist der erste Eindruck überzeugend, weich, mit der Tendenz sich gleichmäßig zu verteilen und mit einem ausgewogenen Säuregehalt. Das Finale ist verlängert, im Abgang zeigen sich gut definierte Fruchtaromen.

ESSEN UND WEIN: Kaninchen, Huhn, Kalb aber auch Truthahn oder Lamm gebraten; gegrillte Speisen; Rouladen oder Rollbraten