



PINOT GRIGIO 2008

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 Der Jahrgang brachte qualitativ ausgezeichnete Trauben hervor. Während der ersten Wachstumsphasen, die Blüte mit eingeschlossen, regnete es besonders viel. Dies hatte beträchtlichen Einfluss auf den Fruchtansatz in der Weise, dass sich weniger Beeren pro Hektar ausbildeten. Im Zusammenwirken mit dem von Hand vorgenommenen Entblättern, Kappen und Ausgeizen der Rebstöcke konnten sich die spärlichen Beeren höchst gesund entwickeln. Der Monat August war wunderbar - heiß und gut durchlüftet. Gegen Ende des Monats und den ganzen September hindurch sorgten die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht dafür, dass sich in den Beeren komplexe und intensive Aromen bilden konnten. Die Ernte ging ruhig vonstatten; dank der ausgezeichneten klimatischen Bedingungen war es möglich, den Reifegrad jeder Sorte zu kontrollieren und den besten Zeitpunkt für die Lese zu bestimmen, mit dem Ziel vor Augen, Weine zu gewinnen, welche die Nase mit intensivem Duft verwöhnen und sich gleichzeitig am Gaumen komplex und körperreich erweisen.



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

PFLANZDICHTE: 4.000/6.250 Pflanzen pro Hektar

PFLGE 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, 4 Monate im Stahltank und ein Monat in Flaschenverfeinerung



SENSORISCHE DETAILS

Von intensivem Strohgelb erinnert er in der Nase deutlich an tropische Früchte (Ananas), Akazienhonig und weiße Blüten (Margeriten). Im Mund ist er fein und elegant, frisch und perfekt ausgewogen.

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