



## PINOT GRIGIO 2010

**DENOMINATION:** Venezia Giulia IGT

**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** 2010 war das Jahr des Weisweins. An Niederschlägen mangelte es nicht, begannen um die Zeit des ersten Wachstumsschubs und der Entwicklung der Triebe, über die Bildung der Blütenstände bis hin zur Traubenreife. Kräftige Reben konnten sich entwickeln mit einem schönen Blattwerk, was die Grundlage für aromareiche Trauben mit einem ausgewogenem Verhältnis von Zucker und Säure schuf. Die Temperaturen während des Farbwechsels und der Reifung der Trauben waren nie übermäßig hoch, womit sich die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht im üblichen Rahmen bewegten. Das Ergebnis sind Weine mit einer besonders fruchtigen Note und deutlicher Mineralität in schöner Harmonie mit dem für dieses Terroir charakteristischen Körper.



## 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

**PFLGE UND AUFZUCHT DER REBEN:** Doppelt invertiert und Guyot

**ALTER DES WEINBERGS:** 1963 und 2002 gepflanzt MM



## TECHNISCHE DETAILS

**REBSORTE:** Pinot Grigio

**ERTRAG PRO HEKTAR:** 52,2 hl/ha

**WEINLESEZEIT:** dritte Septemberdekade

**LEITUNG:** Manuell

**GÄRUNGSBEHÄLTER:** Edelstahl und teilweise Barriques

**GÄRUNGSTEMPORATUR:** kontrolliert, übersteigt nicht 18 °C

**ALKOHOLGEHALT:** 13% Vol.

**GÄRUNGSDAUER:** 15 Tage

**DAUER DER MAISCHEGÄRUNG:** Keine Maischegärung

**MALOLAKTISCHE GÄRUNG:** Nicht durchgeführt

**AUSBAUBEHÄLTER:** Inox-Tank und neue Barriques

**AUSBAUDAUER:** 15% der Produktion 2 Monate in Barriques und 4 Monate in Edelstahl



## SENSORISCHE DETAILS

Der Wein glänzt im Glas in einem kräftigen Strohgelb mit kupfernen Reflexen am Rand. Die Nase betört er mit ausgeprägten Düften von tropischen reifen Früchten sowie weißfleischigen Früchten wie Pfirsich und Birne. Milde Säure am Gaumen, zart und weich. Sehr langer Nachhall, frisch und wunderbar vollmundig.

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