



ATTEMS

PICOLIT 2015

BEZEICHNUNG: D.O.C. Collio Picolit 2015

KLIMAVERLAUF: Der Austrieb aller Sorten unseres Weinguts erfolgte wie üblich, die Pflanzen konnten unter idealen Temperaturbedingungen bei regelmäßiger Wasserzufuhr gedeihen.

In den ersten beiden Juniwochen, die ausschlaggebend sind für die Entwicklung und Befruchtung der Blütenstände, herrschte gutes Wetter, was sich unmittelbar auf die üppige Ernte dieses Jahres auswirkte. Zudem gab es in diesem Jahr ausgesprochen viele nützliche Insekten: Marienkäfer, Ohrwürmer und insbesondere Bienen, die Obstkulturen besonders effizient bestäuben und die auf unseren Weinhügeln Wildbienenstöcke angelegt hatten.

Der Juli war ein heißer Monat mit Rekordtemperaturen von 31,8°C. Das natürliche Grundwasservorkommen im Untergrund des Ponca-Bodens im Collio konnte jedwedes Problem in der Reifephase wunderbar abwenden.

Ende August sowie im September profitierten alle Trauben von den wichtigen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, der Höchste lag bei 14,5°C. Die Picolit-Rebe ist im Frühling die erste Pflanze, die austreibt, jedoch als letzte reift. Die spärlichen Beeren unseres Picolit konnten bis Ende Oktober an der Pflanze trocknen, wodurch ein fantastischer Zuckergehalt erlangt wurde.

GEBIET UND HERSTELLUNG:

1 ha großer Weinberg hoch oben auf einem Hügel im Gebiet Lucinico

BODEN: Tonmergel und Sandstein. Dieser „Ponca“ genannte Boden bildete sich aus dem in eozänischer Zeit existierenden Meeresboden.

REBDICHTE: 6250 Pflanzen pro ha

REBERZIEHUNG: Guyot

ALTER DES WEINBERGS: angelegt im Jahr 2000

TECHNISCHE DATEN:

ERTRAG PRO HEKTAR: 25 dz

LESE: von Hand in kleine Kisten; Ende Oktober

VINIFIZIERUNG: Die getrockneten Beeren, die auf natürliche Weise spärlich wuchsen, wurden zerkleinert und mit einer traditionellen Presse gepresst. Der dicke Saft mit hohem Zuckergehalt wurde in Barrique vergoren. Die Gärung erfolgte langsam und hörte nach 45 Tagen spontan auf. Der Wein wurde 12 Monate in Barrique (Zweitbelegung) ausgebaut und danach in kleine Zementfässer umgefüllt. Darin lagerte er noch 20 Monate, bevor er in Flaschen abgefüllt wurde.

ALKOHOLGEHALT: 12,5% Vol.

WEINBESCHREIBUNG: Unser Picolit hat eine typisch kräftige Farbe mit einem Hauch Antikgold. Die Nase ist äußerst komplex, mit dominanten Noten von kandierten Früchten, Aprikose und einem süßen Touch von Toast und Orangenblüten. Gegen Ende erscheint geröstete Haselnuss. Im Mund offenbart sich eine elegante Süße und ein überraschendes Finish mit Zitrusfrüchten und Kastanienhonig.

SPEISENBEGLEITER: Dieser Wein eignet sich zum Meditieren. Ein einziges Glas Picolit kann einem bereits große Gefühle beschern. Versuchen Sie auch einmal trockenes Gebäck dazu sowie Blauschimmelkäse oder reifen Käse.

