



ATTEMS

PINOT GRIGIO 2018

HERKUNFT: D.O.C. Friuli Pinot Grigio 2018

KLIMAVERLAUF: Januar und Februar waren gekennzeichnet durch zahlreiche Niederschläge und schwankende Temperaturen. Der Januar war etwas wärmer als sonst, der Februar lag im Mittel. Im März wurden zwei Kälteperioden verzeichnet: am Anfang und im letzten Drittel. Ende März stiegen die Temperaturen und der April war so warm wie in den letzten 10 Jahren nicht. Dies begünstigte bei allen Rebsorten einen kräftigen Austrieb sowohl in der Schwemmebene als auch auf den Hügeln. Die Regenfälle gingen um 20-30% zurück im Vergleich zum Durchschnitt der letzten 50 Jahre. Dennoch waren sie im April und Mai ausreichend konstant, so dass sich die Triebe regelmäßig entwickeln konnten. Die Blüte erfolgte Mitte Mai und somit etwa zehn Tage früher als im Vorjahr. Im Juni fielen 120 mm Niederschlag, womit die Beeren schön gleichmäßig bis zum letzten Monatsdrittel gedeihen konnten. Der trockene und sehr heiße Juli bewirkte bereits Anfang Juli den Farbumschlag, also 2 Wochen früher als im Durchschnitt. Dank der doppelten Lichtbrechung durch die Adria konnte sich das Blattwerk besonders kräftig entwickeln; die Meeresbrise wiederum sorgte für große Temperaturunterschiede von Tag und Nacht. Diese beiden Faktoren beeinflussten entschieden die Entwicklung der zukünftigen Aromen sowie weiterer Parameter bezüglich der Traubenreife. Die Ernte erfolgte so früh wie noch nie. Mitte August begannen wir mit der Lese, die bis Ende September dauerte. Eine langer Zeitraum bei herrlichem Klima - tagsüber war es warm, abends frisch. Dadurch konnte je nach Leseabschnitt nach genauen önologischen Gesichtspunkten geerntet werden. Die Pinot Grigio-Trauben aus unserem Gebiet erreichen durchgehend einen guten Zuckergehalt, die organischen Säuren sind ausgewogen.

GEBIET UND HERSTELLUNG:

HERKUNFT: die Weinberge befinden sich sowohl auf der Ebene als auch auf den Hängen der Provinz Görz und liegen auf einer durchschnittlichen Höhe ab 60 Metern über dem Meeresspiegel.

BODENTYP: teils sandiger Boden, der sich im Eozän vor 50 Millionen Jahren auf dem Bett eines Meeresbeckens abgelagert hatte, und teils feuchter, stark tonhaltiger Boden.

DICHTE: 5,500 Pflanzen pro Hektar.

ERZIEHUNG: Bogenerziehung und Guyot.

ALTER DES WEINBERGS: Pflanzungen seit 2002.

TECHNISCHE DATEN:

HEKTARERTRAG: 90 dz/ha.

LESE: von Hand, ab Ende August bis erste Septemberhälfte.

VINIFIKATION: die Trauben werden nach der Ankunft im Weinkeller sanft gepresst. Der weiße Saft wird dann für 24-48 Stunden abgesetzt. Im Anschluss wird der saubere Most der alkoholischen Gärung bei niedriger Temperatur (15-17°C) 15 Tage lang unterzogen. Die Vinifikation erfolgt in Edelstahlbehältern und Barrique (10%). Dabei sind die Temperaturen niedrig, womit eine malolaktische Gärung umgangen wird. Nach der Gärung ruht der Wein 4 Monate auf der Hefe und wird wiederholt umgewälzt.

AKLKOHOL: 12,5% Vol.

WEINBESCHREIBUNG: klares Strohgelb. Lebhaftes Aroma mit Noten von Apfel und Zitrusfrüchten und süßen Anklängen an Jasmin und Orangenblüte. Im Mund elegant mit einer eleganten Säure und Noten von wilden Kräutern und gerösteter Haselnuss. Der Abgang ist nachhaltig und schmackhaft.

SPEISENBEGLEITER: ein vielfältiger Wein. Hervorragend als Aperitif und zu gemischtem Salat, Vorspeisen und Fisch. Der ideale Begleiter zu sommerlichen Gerichten.

