

Pinot Grigio 2015

DENOMINATION:

Venezia Giulia IGT

SAISONVERLAUF:

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, was uns dazu gezwungen hat, die tiefgründigen und steinigen Böden am Isonzo frühmorgens und nachts zu bewässern. 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. Diese Temperaturunterschiede sind deshalb so bedeutsam, weil sie sich unmittelbar auf den Stoffwechsel der Pflanze und die Entwicklung der Aromen aller Rebsorten auswirken.

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

Typologie 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

Pflege und Aufzucht der Reben: doppelt invertiert und Guyot

Alter des Weinbergs: gepflanzt in 1963 und in 2002

TECHNISCHE DETAILS:

Ertrag pro Hektar: 80 Doppelzentner

Weinlesezeit: erste Dekade im September

Leitung: manuell

Gärungsbehälter: Edelstahl, neue und gebrauchte Barriques

Gärungstemperatur: 15°-18°C

Gärungsdauer: 15 Tage

Ausbaubehälter: Edelstahl, neue und gebrauchte Barriques

Ausbaudauer: 4 Monate in Edelstahl, 15% der Produktion für 2 Monate in Barriques, 1 Monat Flaschenverfeinerung

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

SENSORISCHE DETAILS:

Das Auge besticht er mit einem leuchtend klaren Goldgelb. Sein Bukett ist einladend und wunderbar intensiv; Zitrusnoten werden von Düften reifer Früchte, wie Aprikose, abgelöst. Begleitet werden die Fruchtaromen von eleganten, blumigen Facetten von Weißdorn und Akazie. Am Gaumen offenbart er sich als wundervoll frisch und sehr schmackhaft.

SPEISEEMPFEHLUNG:

Ein vielseitiger Wein, der sich gut als Aperitif eignet oder als Begleiter zu leckeren Salaten, Pasta-, Reis- oder Fischgerichten. Hervorragend auch zu Sommergerichten.

