



ATTEMS

FRIULANO 2016

KLASSIFIZIERUNG: Collio Doc

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN: Nach einem milden und niederschlagsarmen Winter, ging das Frühjahr mit Temperaturen leicht über dem saisonalen Mittelwert so weiter. Zwischen Mai und Juni änderte sich der Trend mit ergiebigen Niederschlägen und Temperaturen, die den Mittelwert der vergangenen Jahre unterschritten. Juli war unser wärmster Monat. Angesichts der geringen Niederschläge haben wir mit einfachen Bearbeitungsarbeiten der Bodenoberfläche und - wo möglich - mit Bewässerungen eingegriffen. August und September waren außergewöhnliche Monate, trocken und mit genau der richtigen Wärme. Das Wachstum der Beeren, der Farbwechsel und das Heranreifen der Trauben verliefen ganz normal. Die Trauben waren bei der Ernte optimal. 2016 bleibt uns ganz gewiss mit seinen starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht vor allem von Ende August bis Ende September lange in Erinnerung. Dies führte ebenfalls zu einer guten Konzentration an Aromavorläufern und einem ausgeglichenen Ertrag. Die Weinlese der Pinot Grigio Trauben begann Anfang September. Die Früchte waren wunderschön und hatten einen wesentlich höheren Zuckergehalt als in den Vorjahren.

CHARAKTERISTIKEN DES HERSTELLUNGSGEBIETES:

HERKUNFT: die Weinberge befinden sich in der Gegend Collio Goriziano.

HÖHE: 130 m ü.d.M.

AUSRICHTUNG: Süd, Süd-Ost

BODENBESCHAFFENHEIT: lehmig aus dem Eözan, entstanden durch das Zurückgehen der Meere vor 50 Millionen Jahren

STOCKDICHT: 4.500/5.500 Reben pro Hektar

ERZIEHUNG: Guyot

ALTER DES WEINBERGES: Weinberg aus dem Jahr 2004

TECHNISCHE DETAILS:

ERTRAG PRO HEKTAR: 60 Doppelzentner

ERNTEZEIT: Ende September

FÜHRUNG: manuell

GÄRTEMPERATUR: 15°C - 18°C

GÄRDAUER: 15 - 20 Tage

AUSBAUBEHÄLTER: Edelstahl

AUSBAUDAUER: 6 Monate in Edelstahl

ALKOHOLGRAD: 13% Vol.

SENSORISCHE DETAILS: sattes strohgelb, voll und klar. Das Bouquet zeigt sich mit einer großen Vielfalt an Düften, von exotischen Früchten wie Pfirsich und Ananas bis hin zu blumigen Noten wie der Mimose. Im Abgang zeigt sich eine leichte Note von frischer Mandel. Der Geschmack ist frisch und harmonisch mit einer guten Struktur und anhaltendem Aroma.

SPEISENEMPFEHLUNG: ein wunderbarer Begleiter zu Hühner - Kaninchen - und Putenbraten mit Pfannengemüse.

