

Pinot Grigio 2014

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.

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: 1963 und 2002 gepflanzt MM

TECHNISCHE DETAILS:

Rebsorte: Pinot Grigio

Ertrag Pro Hektar: 80 Doppelzentner

Weinlesezeit: erste Dekade im September

Leitung: manuell

Gärungsbehälter: Edelstahl, neue und gebrauchte Barriques

Gärungstemperatur: 15°C - 18°C

Gärungsdauer: 15 Tage

Ausbaubehälter: Edelstahl, neue und gebrauchte Barriques

Ausbaudauer: 15% für 2 Monate in Barrique, 4 Monate in Edelstahl

SENSORISCHE DETAILS:

Leuchtendes Goldgelb mit leicht kupferfarbenen Nuancen. Das Bukett ist einladend und erlesen: Düfte von reifen exotischen Früchten wechseln sich ab mit solchen von weißfleischigem Obst wie Pfirsichen und Äpfeln. Sie werden flankiert von würzigen Noten wie Lakritze, Anis und weißem Pfeffer. Am Gaumen wird er als fein und gut ausgewogen empfunden, als frisch und bemerkenswert wohlschmeckend.

ESSEN UND WEIN:

Kaninchen, Huhn, Kalb aber auch Truthahn oder Lamm gebraten; gegrillte Speisen; Rouladen oder Rollbraten.

