

Pinot Grigio Ramato 2014

DENOMINATION:

Venezia Giulia IGT

ALLGEMEINE INFORMATION:

Der Attems Pinot Ramato nimmt eine historische Tradition der Venezianischen Republik wieder auf: das Wort "Ramato" wurde als Synonym für die Rebsorte Pinot Grigio in Verträgen verwandt. Der Wein entsteht aus einer besonderen Weinbereitung: der Most bleibt für 24 Stunden mit den Schalen in Kontakt und bereichert den Wein mit einer ausgesprochen schönen Kupferfarbe. Der Duft ist intensiv und fruchtig. Am Gaumen gibt er sich voll und vielschichtig. Cupra Ramato empfiehlt sich zu fettreichem Fisch, aber auch als Aperitif.

CHARAKTERISTIKA DES HERSTELLUNGSGEBIETS:

Herkunft: Die Weinberge liegen in den Ebenen und Hügeln der Provinz Gorizia

Höhe: 50 m über dem Meeresspiegel

Lage: Süd, Süd-Ost

Typologie des Bodens: Böden reich an Kies, Schlick in der Schwemmzone

Pflanzdichte: 5.000/6.250 Pflanzen pro Hektar

Pflege und Aufzucht der Reben: Guyot

Alter des Weinbergs: durchschnittlich 15 Jahre

TECHNISCHE DETAILS:

Rebsorte: Pinot Grigio

Ertrag Pro Hektar: 75 Doppelzentner

Weinlesezeit: Dritte September Dekade

Leitung: manuell

Gärungsbehälter: Edelstahl und teilweise neue Barriques

Gärungstemperatur: temperaturkontrolliert, nicht über 18°C - 20°C

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Gärungsdauer: 20 Tage

Dauer der Maischegärung: 24 Stunden bei 10°C

Ausbaubehälter: Edelstahl und Barriques

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

SENSORISCHE DETAILS:

Im Glas leuchtet er in seinem charakteristischen Kupferrot. In die Nase steigen florale Düfte von Akazien - und Lindenblüten. Hinzu kommen zarte Aromen von Walderdbeeren und Kirschen, in die sich zum Finale hin angenehm leichte Anklänge an Zitrusfrüchte und Mandeln mischen. Am Gaumen zeigt er sich weich und elegant, mit ausgeprägten mineralischen Noten und einer schönen anhaltenden Frische.

ESSEN UND WEIN:

Perfekt geeignet für leichte Vorspeisen auf Gemüsebasis. Hervorragend zu Fisch oder delikaten Speisen ist dieser Wein ein idealer Begleiter für sommerliche Gerichte.

