

# Pinot Grigio Ramato 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:** 50m über dem Meeresspiegel

**Lage:** Süd, Süd-Ost

**Typologie des Bodens:** Böden reich an Kies, Schluff 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:

**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

**Gärungsdauer:** 20 Tage

**Dauer der Maischegärung:** 24 Stunden bei 10°C

**Ausbaubehälter:** Edelstahl und Barriques

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

**Alkoholgehalt:** 12,5% Vol.

## SENSORISCHE DETAILS:

Im Glas strahlt der Wein sauber in dem ihm ganz eigenen Kupfertönen. Sein Bukett zeigt sich intensiv und komplex, ein deutlich blumiger Duft weicht Fruchtaromen nach Erdbeere und Sauerkirsche. Zum Schluss gesellt sich ein Hauch Kaffee und Ginseng hinzu. Am Gaumen zeigt er sich harmonisch und schmeichelnd mit mineralischen Einschlägen. Im Abgang offenbaren sich angenehm bittere Noten; schöne Frische und Langlebigkeit.

## SPEISEEMPFEHLUNG:

Harmoniert gut mit unaufdringlichen Wurstwaren wie milder Schinken. Perfekt zu Pasta mit Gemüse oder Krustentieren.

