



ATTEMS

CHARDONNAY 2016

KLASSIFIZIERUNG: Venezia Giulia IGT

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 inmitten der Ebenen und Hügel der Provinz Gorizia.

HÖHE: 130 m ü.d.M. und 60 m ü.d.M. (alluviales Gebiet)

AUSRICHTUNG: Süd, Süd-Ost

BODENBESCHAFFENHEIT: lehmig aus dem Eözan und alluviale Böden

STOCKDICHTHE: 5.000/6.250 Reben pro Hektar

ERZIEHUNG: Cordon und Guyot

ALTER DES WEINBERGES: Weinberge seit 2001

TECHNISCHE DETAILS:

ERTRAG PRO HEKTAR: 70 Doppelzentner

WEINLESEZEIT: zweite Septemberhälfte

DURCHFÜHRUNG: manuell

GÄRUNGSBEHÄLTER: Edelstahlbehälter und neue und gebrauchte Barriques

GÄRUNGSTEMPORATUR: 15°C - 18°C

GÄRUNGSDAUER: 15 - 20 Tage

AUSBAUBEHÄLTER: Edelstahl und neue Barriques

AUSBAUDAUER: 4 Monate in Stahl, nur 20% der Produktion 2 Monate in Barriques, ein Monat in der Flasche

ALKOHOLGRAD: 13% Vol.

SENSORISCHE DETAILS: Leuchtendes Strohgelb. Die Aromen entwickeln sich nach und nach, zunächst ein fruchtiger Duft von Banane und Aprikose und später dann eine leichte Note exotischer Früchte, sowie ein Duft von gelben Blüten. Salbeinoten vervollständigen seine Aromavielfalt. Im Geschmack zeigt er sich lebendig und ausgeglichen, vollmundig und elegant. Im Abgang ist der Wein harmonisch und sehr frisch.

SPEISENEMPFEHLUNG: durch seine Frische und seine zarte Fruchtnote ist er ein idealer Wein zu weißem Fleisch oder zu mit Käse gefüllten Nudeln. Perfekt auch zu Fisch mit Sauce.

