



ATTEMS

## PINOT GRIGIO RAMATO 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:** im Schnitt 50 m. ü.d.M.

**BODENBESCHAFFENHEIT:** Sand und Bodenskelett in den höheren Weibern, Schluff mit Tonpartikel in den Ebenen

**STOCKDICHTHE:** 5.000/6.250 Reben pro Hektar

**ERZIEHUNG:** Cordon und Guyot

**ALTER DES WEINBERGES:** im Schnitt 15 Jahre

**TECHNISCHE DETAILS:** Ertrag pro Hektar: 75 Doppelzentner

**ERNTEZEIT:** erste Hälfte September

**DURCHFÜHRUNG:** manuell

**GÄRUNGSBEHÄLTER:** Edelstahlbehälter und teilweise Barriques

**GÄRUNGSTEMPORATUR:** kontrolliert, nicht über 15°C 18°C

**GÄRUNGSDAUER:** 20 Tage

**REIFUNGSDAUER:** 20 Stunden bei 10°C vor der Alkoholgärung

**AUSBAUBEHÄLTER:** Edelstahlbehälter und Barriques

**AUSBAUDAUER:** 15% der Produktion 4 Monate in Barriques, 2 Monate in

**Edelstahl, ein Monat in der Flasche**

**ALKOHOLGRAD:** 13% Vol.

**SENSORISCHE DETAILS:** Einzigartige Kupferfarbe. Das Bouquet zeigt sich intensiv und komplex mit klaren Duftnoten von weißem Pfirsich und Melone. Im Nachgang besitzt der Wein fruchtige Noten von Brombeere, Amarenakirsche und ein Hauch von Vanille und geröstetem Brot. Am Gaumen offenbart der Wein sich ausgewogen und schmeichlerisch mit einer angenehmen Säure und mineralischen Noten im langen Abgang.

**SPEISEEMPFEHLUNG:** Ein guter Begleiter zu feinem Aufschnitt wie mildem Schinken. Ideal zu Nudeln mit Gemüse oder Krustentiere.

