



PINOT GRIGIO RAMATO 2007

DENOMINATION: Venezia Giulia IGT Pinot Grigio

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.

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN Die klimatischen Konditionen waren durch einen warmen Winter und erhöhte Frühlingstemperaturen mit wenig Niederschlag gekennzeichnet. Das Austreiben erfolgte verfrüht mit einer sukzessiv einheitlichen Vegetationsentwicklung. Dank des Regens gegen Ende des Frühlings und Anfang August konnten sich die Trauben optimal entwickeln und reifen. Begünstigt wurde dieser Prozeß durch die beachtlichen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Der Jahrgang ist besonders reich an Duftnoten und Struktur mit der für die Region typischen Würzigkeit.



CHARAKTERISTIKA DES HERSTELLUNGSGEBIETS:

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

HÖHE: 50m über dem Meeresspiegel

LAGE: Süd, Süd-Ost

TYOLOGIE DES BODENS: Böden reich an Kies, Schlick in der Schwemmzone

PFLANZDICHT: 5.000/6.250 Pflanzen pro Hektar

PFLEGE UND AUFZUCHT DER REBEN: Guyot

ALTER DES WEINBERGS: durchschnittlich 15 Jahre



TECHNISCHE DETAILS

ERTRAG PRO HEKTAR: 52,5 hl/ha

WEINLESEZEIT: dritte Septemberdekade

LEITUNG: Manuel

GÄRUNGSBEHÄLTER: Inox-Tank

GÄRUNGSTEMPORATUR: kontrolliert, übersteigt nicht 18°- 20 °C

GÄRUNGSDAUER: 7 Tage

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: Nicht durchgeführt

AUSBAUBEHÄLTER: Barrique und Stahltank

AUSBAUDAUER: 4 Monate im Barrique und 2 Monate im Stahltank



SENSORISCHE DETAILS

Optisch präsentiert er sich klar mit seiner charakteristischen Kupferfarbe. Die Aromen entwickeln sich sukzessiv mit leicht floralen Anklängen nach weißen und süßen Blumen, gefolgt von Fruchtaromen mit Haupteindrücken von exotischen Früchten. Am Gaumen elegant, samtig, gut strukturiert, ausgewogen mit vollem Körper. Von angenehmer Frische; das Finale ist lang und anhaltend.

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.