



PINOT GRIGIO RAMATO 2008

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 Der Jahrgang brachte qualitativ ausgezeichnete Trauben hervor. Während der ersten Wachstumsphasen, die Blüte mit eingeschlossen, regnete es besonders viel. Dies hatte beträchtlichen Einfluss auf den Fruchtansatz in der Weise, dass sich weniger Beeren pro Hektar ausbildeten. Im Zusammenwirken mit dem von Hand vorgenommenen Entblättern, Kappen und Ausgeizen der Rebstöcke konnten sich die spärlichen Beeren höchst gesund entwickeln. Der Monat August war wunderbar - heiß und gut durchlüftet. Gegen Ende des Monats und den ganzen September hindurch sorgten die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht dafür, dass sich in den Beeren komplexe und intensive Aromen bilden konnten. Die Ernte ging ruhig vonstatten; dank der ausgezeichneten klimatischen Bedingungen war es möglich, den Reifegrad jeder Sorte zu kontrollieren und den besten Zeitpunkt für die Lese zu bestimmen, mit dem Ziel vor Augen, Weine zu gewinnen, welche die Nase mit intensivem Duft verwöhnen und sich gleichzeitig am Gaumen komplex und körperreich erweisen.



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

PFLANZDICHTHE: 5.000/6.250 Pflanzen pro Hektar

PFLEGE UND AUFGUCHT 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

Dem Auge präsentiert er sich klar, seine Farbe ist kupferrot. Das intensive, nachhaltige Aroma reicht von exotischen Früchten bis zu Süßspeisen mit Vanille. Im Mund weich, elegant und samtig, gute Struktur und ausgewogen. Frisches, langes Finale.

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.