



PINOT GRIGIO RAMATO 2009

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 ersten Monate des Jahres 2009 waren von regelmäßigen Niederschlägen gekennzeichnet, die letzten Monate vor der Ernte von moderaten Temperaturen. Gleich zu Beginn des Fruchtansatzes - Übergang der Blüte zur Beere und wichtigstes Barometer für die künftige Lese -, konnten sich die Beeren regelmäßig ausbilden, eine Tendenz, die sich zum Zeitpunkt des Farbwechsels fortsetzte. Die kleinen Trauben ließen ein reichhaltiges Aroma und eine gute Säure erwarten. Die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sorgten dafür, dass sich besonders schöne und süße Aromen bilden konnten. Insgesamt ein hervorragender Jahrgang, dessen Trauben von höchster Qualität Weine von intensiven, vielfältigen Aromen hervorbringen werden.



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 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

DAUER DER MAISCHEGÄRUNG: 12 Stunden

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: Nicht durchgeführt

AUSBAUBEHÄLTER: Barrique und Stahltank

AUSBAUDAUER: 4 Monate im Barrique und 2 Monate im Stahltank und 1 im Flasche



SENSORISCHE DETAILS

Der Wein leuchtet im Glas klar in einem für ihn charakteristischen Kupferferton. Sein Bukett ist intensiv und komplex, zu einem Lindenblütenduft gesellen sich fruchtige Aromen von Erdbeere und Sauerkirsche mit einem Hauch Mandel gegen Ende. Am Gaumen ist er weich, elegant, harmonisch und sehr nachhaltig. Samtig mit schön strukturiertem Körper. Im Abgang lang und fruchtig.

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.