



## PINOT GRIGIO RAMATO 2010

**DENOMINATION:** Venezia Giulia IGT

**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** 2010 war das Jahr des Weisweins. An Niederschlägen mangelte es nicht, begonnen um die Zeit des ersten Wachstumsschubs und der Entwicklung der Triebe, über die Bildung der Blütenstände bis hin zur Traubenreife. Kräftige Reben konnten sich entwickeln mit einem schönen Blattwerk, was die Grundlage für aromareiche Trauben mit einem ausgewogenem Verhältnis von Zucker und Säure schuf. Die Temperaturen während des Farbwechsels und der Reifung der Trauben waren nie übermäßig hoch, womit sich die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht im üblichen Rahmen bewegten. Das Ergebnis sind Weine mit einer besonders fruchtigen Note und deutlicher Mineralität in schöner Harmonie mit dem für dieses Terroir charakteristischen Körper.



## 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

**REBSORTE:** Pinot Grigio

**ERTRAG PRO HEKTAR:** 52,5 hl/ha

**WEINLESEZEIT:** Dritte Septemberdekade

**LEITUNG:** Manuel

**GÄRUNGSBEHÄLTER:** Inox-Tank und teilweise Barriques

**GÄRUNGSTEMPORATUR:** Kontrolliert, übersteigt nicht 15°- 18 °C

**ALKOHOLGEHALT:** 13% Vol.

**GÄRUNGSDAUER:** 20 Tage

**DAUER DER MAISCHEGÄRUNG:** 12 Stunden bei 10 °C

**MALOLAKTISCHE GÄRUNG:** Nicht durchgeführt

**AUSBAUBEHÄLTER:** Stahltank und Barriques

**AUSBAUDAUER:** 15% der Produktion 4 Monate in Barrique und 2 Monate im Stahltank und 1 im Flasche



## SENSORISCHE DETAILS

Der Wein leuchtet im Glas klar in einem für ihn charakteristischen Kupferon. Sein Bukett ist intensiv und komplex, zu einem deutlichen Blütenduft gesellen sich fruchtige Aromen von Erdbeere und Sauerkirsche mit einem Hauch frischer Mandel gegen Ende. Am Gaumen ist er weich, elegant und eindeutig mineralisch mit schöner Frische und Nachhaltigkeit.

**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.