



ATTEMS



PINOT GRIGIO 2006

DENOMINATION: Venezia Giulia IGT Pinot Grigio

ALLGEMEINE INFORMATION: Der Pinot Grigio Attems kennzeichnet sich durch eine strohgelbe Farbe mit schönen Kupferreflexen. Er hat sehr fruchtige Duftnoten und am Gaumen potenziert sich die gesamte Kraft des Collio: es ist ein sehr vollmundiger, mineralischer, würziger und lebhafter Wein.

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: 60 m über dem Meeresspiegel

LAGE: Süd, Süd-Ost, West

TYOLOGIE DES BODENS: Tonmergel und Sandstein aus eozänischer Zeit entstanden durch das Zurückgehen der Meere vor 50 Millionen Jahren

PFLANZDICHTE: 4.000/6.250 Pflanzen pro Hektar

PFLGE UND AUFZUCHT DER REBEN: Doppelt invertiert und Guyot

ALTER DES WEINBERGS: 1963 und 2002 gepflanzt MM



TECHNISCHE DETAILS

ERTRAG PRO HEKTAR: 52,2 hl/ha

WEINLESEZEIT: dritte Septemberdekade

LEITUNG: Manuel

GÄRUNGSBEHÄLTER: Inox-Tank und Barriques

GÄRUNGSTEMPORATUR: kontrolliert, übersteigt nicht 18 °C

GÄRUNGSDAUER: 7 Tage

DAUER DER MAISCHEGÄRUNG: Keine Maischegärung

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: Nicht durchgeführt

AUSBAUBEHÄLTER: Inox-Tank und teilweise neue Barriques

AUSBAUDAUER: 2 Monate im Barrique, 4 Monate im Stahltank und ein Monat in Flaschenverfeinerung



SENSORISCHE DETAILS

Im Aussehen von intensivem Strohgelb mit goldenen Reflexen, klar, glänzend und von guter Farbdichte. Im Bukett intensiv und komplex, mit Fruchtaromen von Ananas, Birne, Kumquat, rosa Grapefruit und weißem Pfirsich. Gegen Ende ein Hauch Orangenblütenhonig. Im Mund fein und elegant, weich und geschmeidig. Sehr nachhaltig, wunderbar frisch und schön vollmundig.

ESSEN UND WEIN: Kaninchen, Huhn, Kalb aber auch Truthahn oder Lamm gebraten; gegrillte Speisen; Rouladen oder Rollbraten