



## PINOT GRIGIO 2011

**DENOMINATION:** Venezia Giulia IGT

**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** Das Wachstum des Jahrgangs 2011 verlief in den Frühjahrsmonaten normal, im Mai und Juni regnete es ausreichend, was eine homogene Entwicklung von der Knospe bis zur Frucht ermöglichte. Die Blüte erfolgte unter optimalen Umweltbedingungen. Fruchtansatz und Wachstum der Beere verliefen gleichfalls regelmäßig; dank des trockenen Klimas konnten die Trauben kerngesund heranwachsen und reiche Aromen und Extrakte ausbilden. Das insgesamt sehr trockene Jahr beschleunigte die Reifung der Trauben, so dass die Ernte früher als gewöhnlich bereits Mitte August stattfand. Sie verlief planmäßig und ließ gleich zu Beginn erkennen, dass bukettreiche und strukturierte Weine zu erwarten waren: Die Mostwerte waren wie aus dem Lehrbuch und die Gärungsaromen hervorragend. Die Fermentierung fand kontrolliert bei niedrigen Temperaturen statt. Die Maischegärung war relativ kurz, da die Weine bereits im Dezember weich und rund waren. Einmal in Flaschen abgefüllt zeigen die Weine bereits ihr volles Potenzial: sauber, gut strukturiert mit reichhaltigem Bukett und einer schillernden Persönlichkeit.

## 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

**PFLANZDICHTHE:** 4.000/6.250 Pflanzen pro Hektar

**PFLERGE UND AUFZUCHT DER REBEN:** Doppelt invertiert und Guyot

**ALTER DES WEINBERGS:** 1963 und 2002 gepflanzt MM

## TECHNISCHE DETAILS

**REBSORTE:** Pinot Grigio

**ERTRAG PRO HEKTAR:** 52,2 hl/ha

**WEINLESEZEIT:** dritte Septemberdekade

**LEITUNG:** manuell

**GÄRUNGSBEHÄLTER:** Edelstahl und teilweise neue Barriques

**GÄRUNGSTEMPORATUR:** 15-18°C

**ALKOHOLGEHALT:** 13% vol.

**GÄRUNGSDAUER:** 15 Tage

**DAUER DER MAISCHEGÄRUNG:** keine Maischegärung

**MALOLAKTISCHE GÄRUNG:** nicht durchgeführt

**AUSBAUBEHÄLTER:** Edelstahl und neue Barriques

**AUSBAUDAUER:** 15% der Produktion 2 Monate in Barriques und 4 Monate in Edelstahl

## SENSORISCHE DETAILS

Rebsortentypisches klares Goldgelb mit leicht kupfernen, glänzenden Reflexen. In der Nase reife, exotische und weißfleischige Früchte wie Pfirsich und Apfel unterlegt mit elegantem und raffiniertem Blumenduft von Weißdorn und Akazie. Im Mund angenehm frisch, ausgewogen und ausgesprochen körperreich.

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