



ATTEMS

PINOT GRIGIO RAMATO 2018

HERKUNFT: D.O.C. Friuli Pinot Grigio 2018

KLIMAVERLAUF: Januar und Februar waren gekennzeichnet durch zahlreiche Niederschläge und schwankende Temperaturen. Der Januar war etwas wärmer als sonst, der Februar lag im Mittel. Im März wurden zwei Kälteperioden verzeichnet: Anfang März und im letzten Drittel. Ende März stiegen die Temperaturen und der April war so warm wie in den letzten 10 Jahren nicht. Dies begünstigte bei allen Rebsorten einen kräftigen Austrieb sowohl in der Schwemmebene als auch auf den Hügeln. Die Regenfälle gingen um 20-30% zurück im Vergleich zum Durchschnitt der letzten 50 Jahre. Dennoch waren sie im April und Mai derart konstant, dass sich die Triebe regelmäßig entwickeln konnten bis hin zur Blüte, die bereits Mitte Mai erfolgte und somit etwa zehn Tage früher als im Vorjahr. Im Juni fielen 120 mm Niederschlag, womit die Beeren schön gleichmäßig bis zum letzten Monatsdrittel gedeihen konnten. Der trockene und sehr heiße Juli bewirkte bereits Anfang Juli den Farbumschlag, also 2 Wochen früher als im Durchschnitt. Dank der doppelten Lichtbrechung durch die Adria konnte sich das Blattwerk besonders kräftig entwickeln; die Meeresbrise wiederum sorgte für große Temperaturunterschiede von Tag und Nacht. Diese beiden Faktoren beeinflussten entschieden die Entwicklung der zukünftigen Aromen sowie weiterer Parameter bezüglich der Traubenreife. Die Ernte erfolgte so früh wie noch nie: sie begann Mitte August und dauerte bis Ende September. Eine lange Lese bei herrlichem Klima - tagsüber war es warm, abends frisch. Dadurch konnte je nach Leseabschnitt nach genauen önologischen Gesichtspunkten geerntet werden. Die Ernte fiel sehr reichhaltig aus und erlaubte uns, einen eleganten Ramato zu kellern.

GEBIET UND HERSTELLUNG:

HERKUNFT: Die Weinberge befinden sich sowohl auf der Schwemmebene als auch auf den Hängen der Provinz Görz und liegen auf einer durchschnittlichen Höhe von 60 Metern über dem Meeresspiegel.

BODENTYP: Teils sandiger Boden, der sich im Eozän vor 50 Millionen Jahren auf dem Bett eines Meeresbeckens abgelagert hatte, und teils feuchter, stark tonhaltiger Boden.

ERZIEHUNG: Bogenerziehung und Guyot

DICHTE: 5.500 Pflanzen pro Hektar

ALTER DES WEINBERGS: Pflanzungen seit 2002

TECHNISCHE DATEN:

HEKTARERTRAG: 90 dz/ha

LESE: von Hand, ab Ende August bis erste Septemberhälfte

VINIFIKATION: Die Schalen und der Most bleiben nach der Entrappung und Pressung bei 8°C ca. 8 Stunden in Kontakt. Der durch sanfte Pressung erlangte rosafarbene Saft wird dann für 24-48 Stunden abgesetzt. Im Anschluss wird der saubere Most der alkoholischen Gärung bei niedriger Temperatur (15-17°C) 15 Tage lang unterzogen. Die Vinifikation erfolgt in Edelstahlbehältern. Nach der Gärung ruht der Wein 4 Monate auf der Hefe bei wiederholter Umwälzung.

AKLKOHOL: 12,5% Vol.

WEINBESCHREIBUNG: Typische Farbgebung mit einem zartem Schimmer von Zwiebelschale. Das Bouquet ist wie gewohnt intensiv und abwechslungsreich. Kirsche und Walderdbeere sind angenehme Anklänge zwischen Zitrusdüften wie rosa Pampelmuse und süßen Noten wie gelber Pfirsich. Die lebhaft Säure zeichnet einen mineralischen Rahmen um eine dichte Struktur. Der Abgang ist schmackhaft mit einem Nachhall von Wiesenblumen und weißem Pfeffer.

SPEISENBEGLEITER: Passt gut zu feinen Wurstwaren wie milder Schinken. Perfekt zu Nudeln mit Gemüse oder Meeresfrüchten.

