



ATTEMS

PINOT GRIGIO RAMATO 2019

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

KLIMAVERLAUF: Sämtliche Wachstumsphasen waren durchschnittlich um ca. zehn Tage nach hinten versetzt. Grund dafür waren die geringen Niederschläge im Frühling sowie ein kalter Mai. Die Reben begannen etwa zwei Wochen nach dem Gründünger zu blühen, wobei die sonnigen Tage den Bienen in unserer Region besonders gut taten. Der Sommer zeigte sich in Görz insgesamt sehr sonnig. Die Regenfälle waren gut verteilt und spendeten in den heißen Monaten Juli und August genug Wasser. In den ersten Septembertagen war die Ernte im vollen Gange, wobei wir wie üblich bereits Ende August einige kleine Parzellen mit Pinot Grigio und Sauvignon Blanc ernteten; der daraus gewonnene Most ist besonders reich an Apfelsäure. Die niedrigen Temperaturen am frühen Morgen sowie das leichte Abblättern der Pinot Grigio Trauben, die für den Ramato bestimmt sind, bescherten uns zudem aromenreiche Trauben und Moste.

GEBIET UND HERSTELLUNG:

HERKUNFT: Die Weinberge befinden sich sowohl auf der Ebene als auch auf den Hängen der Provinz Görz und liegen auf einer durchschnittlichen Höhe ab 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.

DICHTE: 5.500 Pflanzen pro Hektar

ERZIEHUNG: Bogenerziehung und Guyot

ALTER DES WEINBERGS: Pflanzungen seit 2002

TECHNISCHE DATEN:

HEKTARERTRAG: 85 dz/ha

LESE: von Hand, ab Ende August bis Mitte September

VINIFIKATION: Die Schalen und der Most bleiben nach dem abbeeren und anpressen ca. 10 Stunden lang bei 8°C miteinander in Kontakt. Der rosafarbene Saft, der aus der Pressung gewonnen wurde, 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. Dabei sind die Temperaturen niedrig, womit eine malolaktische Gärung umgangen wird. Nach der Gärung ruht der Wein drei Monate auf der Edelhefe und wird wiederholt umgewälzt.

AKLKOHOL: 12,5% Vol.

WEINBESCHREIBUNG: Im Glas schimmert der Wein wunderschön rosa und erinnert dabei an die Radicchio-Sorte „Rose von Görz“. Die Nase ist ausdrucksstark und fruchtig; intensive Düfte von Lindenblüte, Pfirsich und Zitrusfrüchten mit einem Hauch Himbeere. Am Gaumen offenbart er seine wunderbare Zartheit, mit einer perfekten Balance von Säure und Körper, wobei Aromen von Maulbeere und Passionsfrucht bis in den nachhaltigen Abgang reichen.

SPEISENBEGLEITER: Ein köstlicher Aperitif. Passt ebenso gut zu Vorspeisen und Nudelgerichten mit Krustentieren. Hervorragend zu gebratenem Fisch.

