



ATTEMS

CHARDONNAY 2019

HERKUNFT: I.G.T. Venezia Giulia Chardonnay 2019.

KLIMAVERLAUF: Der auf den Terrassen angebaute Chardonnay spross in diesem Jahr als erstes, wobei aufgrund der geringen Regenfälle im Frühling sowie der Kälte im Mai sich faktisch alle Vegetationsphasen um ca. 10 Tage nach hinten verschoben.

Die Blüte des Chardonnay, der in der Schwemmebene angebaut wird, begann am 5. Juni, also etwa 7 Tage später als der Chardonnay in den Weinhängen.

Der Sommer 2019 war in der Region Görz von schönem Wetter und gut verteilten Niederschlägen geprägt, die in den heißen Monaten Juli und August die Böden mit ausreichend Wasser versorgten.

Die Ernte des Chardonnay fand durch die per se verzögerten einzelnen Phasen jenseits des heißen Augusts statt.

Dieser sehr späte Jahrgang profitierte von den niedrigen Morgentemperaturen gegen Ende des Sommers und bescherte einen Most, der reich an Aromen ist.

Alle Chardonnay-Trauben konnten gut ausreifen und wurden nach und nach zunächst in den Hängen und ca. 20 Tage später in der Ebene geerntet.

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: 5500 Pflanzen pro Hektar.

ERZIEHUNG: Einfachstreckbogen und Bogenerziehung.

ALTER DES WEINBERGS: Pflanzungen seit 2000.

TECHNISCHE DATEN:

HEKTARERTRAG: 85 dz/ha

LESE: von Hand in der ersten und dritten Septemberwoche.

VINIFIKATION: Der durch sanfte Pressung erlangte Most wird für 24-48 Stunden abgesetzt. Im Anschluss wird der saubere Most der alkoholischen Gärung bei 15°-17°C 15 Tage lang unterzogen. Die Vinifikation erfolgt in Edelstahlbehältern und neuen Barrique (20%) bei niedrigen Temperaturen, womit eine malolaktische Gärung umgangen wird. Der Wein ruht dann 4 Monate auf der Hefe und wird wiederholt umgewälzt.

ALKOHOL: 12,5% Vol.

WEINBESCHREIBUNG: Kräftiges Strohgelb mit Reflexen von Schalen einer reifen Zitrone. Sein Duft ist süß mit Noten von Zitruskonfitüre, Haselnuss und Bierhefe. Am Gaumen schmeichelnd, weich und strukturiert. Im Abgang Kastanienhonig, gelbe Melone und ein Hauch faszinierende Tannine.

