



ATTEMS

## PINOT GRIGIO 2019

**HERKUNFT:** D.O.C. Friuli Pinot Grigio 2019

**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 am Fuße der Hügel begannen am 14. April zu blühen, standen am 12. Juni in voller Blüte und beendeten diese etwa zwei Wochen nach dem Gründünger, wobei die sonnigen Tage den Bienen in unserer Region besonders zu Gute kamen. Der Sommer 2019 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 Lese im vollen Gange, wobei wir wie üblich bereits Ende August einige kleine Parzellen mit Pinot Grigio ernteten; der daraus gewonnen Most ist besonders reich an Apfelsäure. Dieser sehr späte Jahrgang bescherte uns gegen Ende des Sommers kühle Morgentemperaturen, wodurch der Most reich an Aromen ist. Die Pinot Grigio-Traube wies 2019 ein optimales Gleichgewicht zwischen Zucker und Säure auf. Die perfekt intakten Trauben hatten eine schöne dicke Haut.

**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:** 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 Trauben werden in der Kellerei sanft gepresst. Der weiße 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 und Barrique (10%). Dabei sind die Temperaturen niedrig, womit eine malolaktische Gärung umgangen wird. Nach der Gärung ruht der Wein vier Monate auf der Hefe und wird wiederholt umgewälzt.

**ALKOHOL:** 12,5% Vol.

**WEINBESCHREIBUNG:** Klares Strohgelb. In der Nase offenbart der Wein eine große Persönlichkeit, mit frischen Düften nach weißem Pfirsich, Zitruschalen und Wildblumen, zudem gesellen sich deutliche Noten von Thymian und geröstetem Brot dazu. Der Körper ist strukturiert, der Geschmack ausgewogen und komplex mit nachhaltigen Aromen von weißem Pfeffer, Avocado und Walnuss im Abgang.

