



ATTEMS

PINOT GRIGIO 2020

HERKUNFT: D.O.C. Friuli Pinot Grigio 2020

KLIMAVERLAUF: Der Winter 2020 war sehr ausgeglichen und die Temperaturen waren nie zu niedrig. Der milde März ließ einen vorzeitigen Austrieb erahnen. Durch das schnelle Erwärmen des Bodens wurde die Vegetationsphase angeschoben. Der Austrieb begann dennoch bei den am meisten dränierten Böden erst Anfang April mit nur ein paar Tagen Vorsprung gegenüber dem durchschnittlichen Beginn.

Mai und April waren eher trocken und dadurch war die Blüte der jungen Austriebe ausgewogen. Die Weinstöcke, die für den Pinot grigio gepflanzt worden waren, erblühten vollständig in der letzten Maiwoche.

Juni war der regenreichste Sommermonat, doch dank der ständigen Luftströme in unseren Weinbergen blieben die Weinstöcke vollständig gesund.

Im Juli und August waren die Niederschläge sehr ausgeglichen. Regen fiel regelmäßig nach niemals zu heißen, trockenen Abschnitten. Die Trauben hatten ein ideales Verhältnis von Zuckergehalt und organischen Säuren.

Die Lese wurde in der letzten Augustwoche begonnen. Die Moste spiegelten die großen Erwartungen eines ausgewogenen Jahrgangs wieder; reich an Säure, Aromen und mit einem ausgewogenen Zuckergehalt.

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 von 60 m ü.d.M.

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: Pflanzen seit 2002

TECHNISCHE DATEN:

HEKTARERTRAG: 85 Doppelzentner

LESE: von Hand, ab Ende August bis zum Ende der ersten Septemberdekade

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 verhindert 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 2020 uns einen vibrierenden Pinot Grigio. Apfel und Zitronenschale zeigen sich deutlich in einem Bouquet fein gewürzt mit Vanille und weißem Pfeffer. Am Gaumen ist er frisch und mit einer lebendigen Säure, die der optimalen Komplexität dieses Pinot Grigio's Ausdruck verleiht. Im zitrusfruchtigen Abgang zeigen sich angenehme mineralische Eindrücke.

