



ATTEMS

## PINOT GRIGIO RAMATO 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 Perioden. Die Trauben hatten ein ideales Verhältnis von Zuckergehalt und organischen Säuren.

Die Lese des Pinot Grigio für unseren Ramato wurde in den letzten Augusttagen begonnen. Die Schalen hatten einen sehr homogenen rosafarbenen Ton, und der Most bekam während der kurzen Kaltpressung eine sehr schöne Farbe.

### 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:** Pflanzen seit 2002

### TECHNISCHE DATEN:

**HEKTARERTRAG:** 85 Doppelzentner pro Hektar

**LESE:** von Hand, von 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. Nach der Gärung ruht der Wein vier Monate auf Edelhefe und wird ständig umgewälzt.

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

**WEINBESCHREIBUNG:** Dem Auge präsentiert sich der Wein in einem einladenden Pfirsichton mit einem leichten Rosé-Schimmer. Man wird sofort von den Aromen von Kirschen und Walderdbeeren gefangen; es folgen Düfte von Wiesen, Iris und eine angenehme Note von Brotkruste. Am Gaumen wird man überwältigt von seiner Frische und dem lebendigen Abgang von Zitrusfrüchten.

