



ATTEMS

PINOT GRIGIO RAMATO 2021

HERKUNFT: D.O.C. Friuli Pinot Grigio 2021

KLIMAVERLAUF: Im Januar und Februar lagen die Temperaturen einige Wochen lang unter der Nullgradgrenze, wodurch das Wachstum insgesamt verzögert wurde. Der März war umso milder, der April zunächst frisch, doch mit der Wärme in der zweiten Monathälfte auch die ersten Pinot Grigio-Rebstöcke in den oberen, sonnigen Parzellen austrieben. Der kalte, regnerische Mai verlangsamte die erste Wachstumsphase, der sonnige Juni förderte hingegen das rasche Pflanzenwachstum und stimulierte somit auch die Bildung einer korrekten Oberfläche für die Photosynthese. Unsere Pinot Grigio-Stöcke blühten schließlich 10 Tage später als im Durchschnitt. Im Juli und August wurden merkliche Temperaturunterschiede verzeichnet, ausreichende Regenfälle sorgten für genügend Feuchtigkeit und eine ausgewogene Entwicklung aller Rebsorten. Die Lese für die Pinot Grigio-Traube begann Anfang September, wobei die Beeren einen überdurchschnittlichen Säuregehalt aufwiesen. Die Lese wurde dann bis Mitte des Monats unvermindert fortgesetzt, wobei die letzten Trauben besonders zuckerhaltig waren und einen kräftigen, typisch purpurnen Ton zeigten.

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: Sowohl sandiger Boden, der sich im Eozän vor 50 Millionen Jahren auf dem Bett eines Meeresbeckens abgelagert hatte, als auch feuchter, sehr tonhaltiger Boden sowie tiefgründiger Boden mit Kieselsteinen.

DICHTE: 5.500 Pflanzen pro Hektar

ERZIEHUNG: Bogenerziehung und Guyot

ALTER DES WEINBERGS: Pflanzungen seit 2002

TECHNISCHE DATEN:

Hektarertrag: 80 dz/ha

LESE: von Hand, erste Septemberhälfte

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 der Edelhefe und wird wiederholt umgewälzt.

AKLKOHL: 12,5% Vol

WEINBESCHREIBUNG: Im Glas präsentiert sich der Wein in seiner typischen Farbe mit einem zusätzlichen, leichten Litchiton. In der Nase zeigt er sich intensiv, wobei der Duft von Pfirsich und Ginster dominiert. Nach und nach gesellt sich noch das umhüllende Aroma der Marasca-Kirsche hinzu. Am Gaumen beschert uns der Jahrgang 2021 einen entschlossenen, perfekt ausgewogenen Ramato von großer Dynamik und Nachhaltigkeit. Im Abgang finden sich Stachelbeere und Zitruschalen.

