



ATTEMS

PINOT GRIGIO 2021



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

KLIMAVERLAUF: Im Januar und Februar 2021 gab es einige Wochen, in denen die Temperatur konstant unter Null Grad lag. Dadurch wurde der Vegetationszyklus verzögert, obgleich der Monat März sehr mild war. Der Pinot Grigio begann erst nach der anfänglichen Kältephase im April auszutreiben, zunächst auf den sonnigen Terrassen.

Der kalte, regnerische Mai verlangsamte die ersten Entwicklungsstadien, die Junisonne regte hingegen ein schnelles Wachstum an, wobei sich die Blattoberfläche korrekt entwickelte. Die Pinot Grigio-Blüte setzte 10 Tage später als üblich ein.

Juli und August waren Monate, die durch erhebliche Temperaturschwankungen gekennzeichnet waren. Die Regenfälle waren ausreichend, um alle Sorten mit Wasser zu versorgen und eine korrekte vegetative Entwicklung aufrechtzuerhalten.

In den ersten Septembertagen startete die Ernte des Pinot Grigio. Zu diesem Zeitpunkt wiesen die Trauben einen überdurchschnittlichen Säuregehalt auf. Die Lese erfolgte durchgängig bis Mitte des Monats, wobei die letzten Trauben im Weinkeller einen besonders hohen Zuckergehalt nachweisen konnten.

GEBIET UND HERSTELLUNG

HERKUNFT: Die Weinberge befinden sich sowohl in 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 ein natürlich feuchter, stark tonhaltiger Boden.

ERZIEHUNG: Bogenerziehung und Guyot

DICHTE: 5500 Pflanzen pro Hektar

ALTER DES WEINBERGS: Pflanzungen seit 2002

TECHNISCHE DATEN

HEKTARERTRAG: 80 dz/ha

LESE: von Hand in den ersten beiden Septemberwochen

VINIFIKATION: Die Trauben werden direkt nach Eintreffen in der Kellerei sanft gepresst. Der 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 auf der Edelhefe und wird wiederholt umgewälzt.

ALKOHOL: 12,5% Vol.

WEINBESCHREIBUNG: Der Pinot Grigio 2021 präsentiert sich in einem eleganten Strohgelb. In der Nase offenbaren sich lebhaft Düfte von weißer Melone und Zeder. Ein verführerischer Hauch von Mandel und geröstetem Brot unterstreichen seinen harmonischen und energischen Charakter. Im Abgang finden sich weißer Pfeffer und grüner Apfel.