



ATTEMS

PINOT GRIGIO RAMATO 2022

BEZEICHNUNG: D.O.C. Friuli Pinot Grigio 2022

KLIMAVERLAUF: Der Winter 2022 war trocken, mit wenig Niederschlag und nicht besonders kalten Temperaturen, die allerdings allmählich bis zur ersten Aprilhälfte anstiegen, als der Austrieb des Pinot Grigio im Weinberg Attems begann. Im Vergleich zum Durchschnitt der Region haben wir es geschafft, den Knospenaufbruch dank des späten Rückschnitts um etwa 10 Tage hinauszuzögern; eine Technik, die wir seit Jahren anwenden.

Der Frühling zeichnete sich durch milde Temperaturen und gutes Wetter aus und sorgte so für ein stetiges Wachstum der Vegetation. Der Pinot Grigio erreichte seine volle Blüte am 25. Mai, deutlich früher als in den letzten beiden Jahrgängen.

Juni und Juli waren zwei Monate, in denen der heiße Sommer durch einige wohltuende Regenfälle aufgefrischt wurde, die es den Pflanzen ermöglichten, den August ohne übermäßiges Wasserungleichgewicht zu überstehen.

Die Trauben des Pinot Grigio waren in diesem Jahr etwas spärlicher. Anders als in den Vorjahren haben wir die Laubwand in diesem Weinberg nicht gestutzt, um die Trauben besser vor der Sonne zu schützen. Die Trauben hatten bei der Ernte die typische tiefrosa, konsistente und dicke Schale, die es uns ermöglichte, auch in diesem Jahr einen hervorragenden Ramato zu erhalten.

TERROIR UND PRODUKTION:

HERKUNFT: Die Weinberge befinden sich in den Ebenen und an den Hängen der Provinz Gorizia, auf einer durchschnittlichen Höhe von 60 m über dem Meeresspiegel.

BODENBESCHAFFENHEIT: teils aus Sandstein aus dem Eozän, der durch die Hebung des Meeresbodens vor 50 Millionen Jahren entstanden ist, teils aus natürlich gut durchfeuchteten Böden, die reich an Ton sind, und teils aus tiefgründigen Böden, die reich an Kieselsteinen sind.

ANBAUDICHTE: 5500 Pflanzen pro Hektar

ANBAUMETHODE: Zapfenkordon und Spalier mit Guyot-System

ALTER DES WEINBERGES: Pflanzung im Jahr 2002

TECHNISCHE ANMERKUNGEN

HEKTARERTRAG: 80 Doppelzentner

WEINLESE: von Hand, ab der letzten August-Dekade bis Mitte September

VINIFIZIERUNG UND AUSBAU: Die Schalen und der Most wurden nach dem Abbeeren und Kelter für etwa 10 Stunden bei 8° C in Kontakt gelassen. Anschließend wurde der aus der sanften Pressung gewonnene Rosétrub für 24-48 Stunden dekantiert. Anschließend beginnt die alkoholische Gärung des klaren Mostes, die bei niedrigen Temperaturen (15-17° C) 15 Tage lang durchgeführt wird. Die Vinifizierung erfolgt in Stahlbehältern. Nach der Gärung ruht der Wein auf dem edlen Hefetrub.

ALKOHOLGEHALT: 12,5% Vol.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: leuchtende, typisch mangofarbene Farbe. Das Bouquet des Attems Ramato 2022 ist zart blumig und erinnert an Ginster und Alpenrosen. Beim Schütteln des Glases kommt eine deutliche Note von grünem Apfel zum Vorschein, die den Schluck begleitet. Der leichte Körper ist präzise und komplex, mit einer ausgewogenen Säure, die sich angenehm am Gaumen entfaltet. Im Abgang zeigt sich die typische Mineralität der Region mit Noten von Johannisbeeren und Kirschpflaumen.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/2013.