



ATTEMS

PINOT GRIGIO 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 Attems-Weinberg 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 um den 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. Wir haben die Weinlese auf möglichst viele Tage verteilt, um ein gutes Gleichgewicht zwischen Zuckergehalt und Säuregehalt der Moste zu erhalten, die bereits in den ersten Tagen der Gärung hervorragende Aromen verströmten.

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 WEINBERGS: Pflanzung im Jahr 2002

TECHNISCHE ANMERKUNGEN

HEKTARERTRAG: 80 Doppelzentner

WEINLESE: von Hand, ab den letzten zehn Tagen im August bis Anfang September.

VINIFIZIERUNG UND AUSBAU: Sobald die Trauben in der Weinkellerei ankommen, werden sie sanft gepresst. Der entstandene Most wird 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 Weinbereitung erfolgt in Stahltanks und Barriques (10 %), um den Wein bei niedrigen Temperaturen zu halten und eine malolaktische Gärung zu vermeiden. Nach der Gärung ruht der Wein auf dem edlen Hefetrub.

ALKOHOLGEHALT: 12,5 % Vol

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: von heller strohgelber Farbe. Das Bouquet ist sehr detailliert: weiße Pflaume, Lindenblüten und ein Hauch von Vanille. Der Wein zeigt eine ausgezeichnete Komplexität und besticht bei der Verkostung durch die perfekte Kombination von Zitrusäure und samtiger Struktur. Ausgezeichneter Abgang mit Haselnuss und Thymian.



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