



ATTEMS

PINOT GRIGIO 2023



BEZEICHNUNG: D.O.C. Friuli Pinot Grigio 2023

KLIMAVERLAUF:

Das Jahr 2023 begann mit einem regnerischen Januar und einem trockenen, kalten Februar. Die Entwicklung zwischen Winterende und Beginn des Frühjahrs begünstigte einen Austrieb, der dem historischen Durchschnitt für Pinot Grigio-Weinberge entspricht.

Der Frühling war durch häufige Niederschläge gekennzeichnet, was dazu führte, dass wir in diesem frühen Stadium der Vegetationsentwicklung besonders gefordert waren. Eine sorgfältige Auswahl der Triebe, eine längere Aufrechterhaltung der Gründüngung und eine gute Belüftung an trockenen Tagen trugen dazu bei, den Weinberg in einem guten Gesundheitszustand zu halten.

Der Sommer war heiß, aber nie zu heiß, mit mehreren mehr oder weniger intensiven Regenfällen, die den Boden regelmäßig wieder befeuchteten.

Der schwankende jahreszeitliche Verlauf verzögerte die Reifung der Trauben. Die Pinot Grigio-Lese begann erst Anfang September, mit Trauben, die weniger zuckerhaltig waren als der Durchschnitt, aber einen guten Apfel- und Weinsäuregehalt aufwiesen.

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.

ANBAUMETHODE: Zapfenkordon und Spalier mit Guyot-System

ANBAUDICHTE: 5500 Pflanzen pro Hektar

ALTER DES WEINBERGES: Pflanzung im Jahr 2002

TECHNISCHE DATEN

HEKTARERTRAG: 80 Doppelzentner

WEINLESE: von Hand, in den ersten 15 Tagen im September

VINIFIZIERUNG UND AUSBAU: Sobald die Trauben in der Weinkellerei ankommen, werden sie sanft gepresst. Der entstandene Most wird für 24-48 Stunden dekantiert. Im Anschluss findet die alkoholische Gärung des klaren Mostes bei niedrigen Temperaturen (15-17° C) statt, die 15 Tage lang andauert. 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 QUALITÄTEN: Im Glas zeigt sich der Wein mit einer schönen strohgelben Farbe. Das Bouquet ist rein und reichhaltig: Wildblumen, Zedernholz und Williamsbirne mit süßlichen Noten von Kakaobutter und Vanille. Der Geschmack bestätigt die spritzigen Aromen. Eine würzige Säure verleiht dem Geschmack Dynamik und begleitet uns bis zum Abgang mit Noten von weißem Pfeffer und Zitruschalen.