



# ATTEMS

## PINOT GRIGIO RAMATO 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 Grundüngung 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.

**ANBAUDICHTE:** 5500 Pflanzen pro Hektar

**ANBAUMETHODE:** Zapfenkordon und Spalier mit Guyot-System

**ALTER DES WEINBERGES:** Pflanzung im Jahr 2002

**TECHNISCHE DATEN:**

**HEKTAREERTRAG:** 80 Doppelzentner

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

**VINIFIZIERUNG UND AUSBAU:** Die Schalen und der Most blieben nach dem Abbeeren und Keltern für etwa 10 Stunden bei 8° C in Kontakt. Anschließend wurde der aus der sanften Pressung gewonnene Rosétrub 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 Vinifizierung erfolgt in Stahlbehältern. Nach der Gärung ruht der Wein für 4 Monate auf dem edlen Trub, der ständig in der Schwebe gehalten wird.

**ALKOHOLGEHALT:** 12,5%Vol

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:** Der Wein zeigt sich optisch klar, glänzend und mit einem pfirsichfarbenen Farbton. Der Jahrgang 2023 bescherte uns einen Wein mit einem intensiven Aroma, bei dem Zitrusdüfte dominieren, gefolgt von Jasmin und einem Hauch von Veilchen. Der Körper ist leicht, aber beim Trinken ist der Ramato überzeugend, mit einer frischen Säure, die den mineralischen und fruchtigen Abgang unterstreicht.

