



ATTEMS



PINOT GRIGIO RAMATO 2024

BEZEICHNUNG: D.O.C. Friuli Pinot Grigio 2024

KLIMAVERLAUF:

Der Winter 2024 zeichnete sich durch normale Niederschläge und nicht besonders kalte Temperaturen aus, die bis zur ersten Aprilwoche allmählich anstiegen, als der Austrieb des Pinot Grigio begann. Im Vergleich zum territorialen Kalender konnten wir den Knospenansatz durch einen späten Schnitt um etwa 10 Tage hinauszögern; eine Technik, die wir seit Jahren anwenden.

Das Frühjahr zeichnete sich zunächst durch milde Temperaturen und leicht überdurchschnittliche Niederschläge aus, dann setzte sich das schöne Wetter durch und sorgte für ein stetiges Wachstum der Vegetation.

Die dem Ramato gewidmeten Pinot Grigio-Weinberge erreichten um den 30. Mai herum die volle Blüte, deutlich später als im Vorjahr.

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: zum Teil aus Sandsteinen eozänen Ursprungs, die vor 50 Millionen Jahren durch die Hebung des Meeresbodens entstanden sind, zum Teil aus natürlich gut durchfeuchtetem, tonreichem Boden und zum Teil aus tiefem, kieselreichen Boden.

ANBAUDICHTE: 5500 Pflanzen pro Hektar

ANBAUMETHODE: Zapfenkordon und Spalier mit Guyot-System

ALTER DES WEINBERGES: Pflanzung im Jahr 2002

TECHNISCHE DATEN:

HEKTARERTRAG: 80 Doppelzentner

WEINLESE: ab der letzten August-Dekade bis Anfang 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 fand die alkoholische Gärung des klaren Mostes bei niedrigen Temperaturen (15-17° C) statt, die 15 Tage lang andauert. Die Vinifizierung erfolgte in Stahlbehältern. Nach der Gärung bleibt der Wein 4 Monate lang auf dem edlen Hefetrub.

ALKOHOLGEHALT: 12,5%Vol

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: leuchtende, typisch mangofarbene Farbe. Das Bouquet des Attems Ramato 2024 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 des Terroirs mit Noten von Johannisbeeren und Kirschpflaumen.