



ATTEMS

PINOT GRIGIO 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. Der Pinot Grigio erreichte seine volle Blütezeit um den 24. Mai, was durchaus mit dem vorherigen Jahrgang übereinstimmt.

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.

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: ab der letzten August-Dekade 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. 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: 13% Vol

ORGANOLEPTISCHE QUALITÄTEN: helle strohgelbe 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 Zitronensäure und samtiger Struktur.