



ATTEMS

PINOT GRIGIO 2025

BEZEICHNUNG: D.O.C. Friuli Pinot Grigio 2025

KLIMAVERLAUF:

Der Jahrgang 2025 bot ideale klimatische Bedingungen, die Trauben von ausgezeichneter Qualität hervorbrachten.

Der milde und ausgeglichene Frühling begünstigte einen gleichmäßigen Austrieb sowie ein harmonisches Wachstum der Reben. Die Durchschnittstemperaturen lagen bei 18–20 °C, bei einer Niederschlagsmenge von rund 250 mm, die sich gleichmäßig auf April und Mai verteilte. Diese Bedingungen gewährleisteten eine gute Wasserreserve im Boden sowie einen regelmäßigen Austrieb und eine ausgewogene vegetative Entwicklung. Während des Sommers unterstützte das Wechselspiel aus sonnigen Tagen und einigen wohltuenden Niederschlägen die ausgewogene Reifung der Trauben.

Höchsttemperaturen zwischen 28 und 32 °C sowie Tiefsttemperaturen um 15 °C führten zu deutlichen Tag-Nacht-Temperaturunterschieden, die die Anreicherung von Aromastoffen und die Synthese phenolischer Verbindungen in den Beeren begünstigten. Die Trauben erreichten einen optimalen Reifegrad mit einem durchschnittlichen pH-Wert zwischen 3,1 und 3,3, wodurch die Frische und Mineralität der Moste erhalten werden konnte.

Die Lese begann in der zweiten Augustdekade, etwas früher als im langjährigen Durchschnitt, und brachte vollkommen gesundes Lesegut von hohem analytischem und sensorischem Wert hervor.

Der Jahrgang 2025 zeichnet sich durch elegante, aromatisch vielschichtige und außergewöhnlich harmonische Weine aus, die die Charakteristik des Terroirs in besonderer Weise zum Ausdruck bringen.

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: reich an Kieselsteinen; teils bestehend aus Sandsteinen eozänen Ursprungs, teils aus tiefgründigen, von Natur aus gut durchfeuchteten und tonreichen Zonen.

ANBAUMETHODE: Zapfenkordon und Guyot

ANBAUDICHTE: 5500 Pflanzen pro Hektar

ALTER DES WEINBERGES: Pflanzung im Jahr 2002

TECHNISCHE DATEN

HEKTARERTRAG: 80 Doppelzentner

WEINLESE: dritte Augustdekade

VINIFIZIERUNG UND AUSBAU: Nach der Ankunft im Weingut werden die Trauben einer schonenden Pressung unterzogen. Der gewonnene Most wird anschließend 24–48 Stunden dekantiert, bevor die alkoholische Gärung auf geklärtem Most bei niedrigen Temperaturen (15–17 °C) über einen Zeitraum von etwa 15 Tagen erfolgt. Die Vinifikation erfolgt überwiegend in Edelstahltanks; ein kleiner Anteil von 10 % wird in Barriques vergoren, stets bei kontrollierter Temperatur und unter Ausschluss der malolaktischen Gärung. Nach Abschluss der Gärung reift der Wein auf der Feinhefe, die regelmäßig in Suspension gehalten wird.

ALKOHOLGEHALT: 13% Vol.

ORGANOLEPTISCHE QUALITÄTEN: In zartem Strohgelb präsentiert er sich in der Nase mit einem feinen, präzise konturierten Profil, in dem Noten von weißer Pflaume und Lindenblüte hervortreten, begleitet von typischen Anklängen von Williamsbirne und knackigem Apfel; dezente Vanillenoten ergänzen das elegante Gesamtbild. Am Gaumen zeigt der Wein eine schöne Komplexität und überzeugt durch das harmonische Gleichgewicht zwischen einer vibrierenden, zitrischen Säure und einer weichen, samtigen Struktur, die seine geschmackliche Entwicklung stimmig begleitet.

