



ATTEMS

PINOT GRIGIO RAMATO 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.

ANBAUDICHTE: 5500 Pflanzen pro Hektar

ANBAUMETHODE: Zapfenkordon und Guyot

ALTER DES WEINBERGES: Pflanzung im Jahr 2002

TECHNISCHE DATEN:

HEKTARERTRAG: 80 Doppelzentner

WEINLESE: dritte Augustdekade

VINIFIZIERUNG UND AUSBAU: Nach dem Entrappen und sanften Anpressen blieben Schalen und Most etwa 6 Stunden bei 8 °C in Kontakt. Der durch schonende Pressung gewonnene rosafarbene Most wurde anschließend 24–48 Stunden zur Vorklärung dekantiert. Anschließend erfolgte die alkoholische Gärung des geklärten Mostes bei niedrigen Temperaturen (15–17 °C) über einen Zeitraum von etwa 15 Tagen. Die Vinifikation erfolgt vollständig in Edelstahltanks. Nach der Gärung reift der Wein fünf Monate auf der Feinhefe, die regelmäßig aufgerührt wird.

ALKOHOLGEHALT: 12,5%Vol.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: Leuchtende Zwiebschalenfarbe mit kupferfarbenen Reflexen, die an reife Mangos erinnern. Attems Pinot Grigio Ramato 2025 zeigt in der Nase ein zart florales Profil mit Anklängen von Ginster und Alpenrose. Mit zunehmender Belüftung gewinnt das Bouquet eine frische, klar konturierte Note von knackiger Birne, die den Auftakt am Gaumen stimmig einleitet. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit leichtem, jedoch klar konturiertem Körper, präzise und überraschend vielschichtig, getragen von einer gut integrierten Säure, die dem Wein Spannung und Trinkfluss verleiht. Der Abgang ist lang und klar, geprägt von einer ausgeprägten, herkunftstypischen Mineralität, mit eleganten Anklängen von Johannisbeere und Rosmarin.

