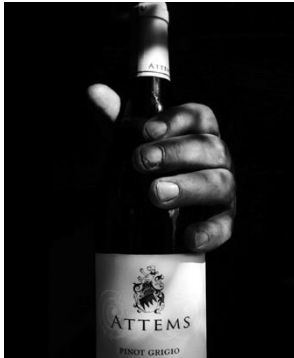


Attems Pinot Grigio Ramato

Friuli DOC



Kategorie:	Rosé
Rebsorte:	Pinot Grigio
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	intensiv, ausgewogen, frisch, feine Mandelnote
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu leichter Antipasti, Lachs, gegrilltem Geflügel, hellem Fleisch und sommerlichen Salaten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 44 86

Charakteristik

Sein Bouquet ist intensiv und komplex mit deutlichen Aromen von Erdbeeren und Sauerkirschen, die von einer feinen Mandelnote begleitet werden. Am Gaumen ist er elegant und mineralisch mit lebendiger Frische und Nachhaltigkeit.

Klima/Terroir

Die Weinberge liegen in hügeliger Landschaft nur 15 km von der Adria entfernt. Die Böden sind von Mergel und Sandstein geprägt. Eine hohe Lichtintensität trägt dazu bei, dass die Trauben optimal reifen können. Die Winter sind meist streng, die Sommer mild.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst. Die alkoholische Gärung wird temperaturgesteuert bei 15-18°C für 20 Tage in Edelstahltanks durchgeführt. Die Maischegärung dauert 24 Stunden, bei 10°C. Anschließend reifen 15% für 2 Monate in Barriques, 4 Monate im Edelstahltank und einen weiteren Monat auf der Flasche.

Das Weingut

Das Weingut der Grafen von Attems ist seit vielen Generationen Synonym für eines der großen Terroirs Italiens, das Collio. Graf Douglas Attems hat sich seit 1935 dem Weinbau gewidmet und 1964 das Weinkonsortium des Collio, „Consortio dei vini del Collio“, gegründet, dem er bis 1999 als Präsident vorstand. Im Jahr 2000 hat das Haus Attems seinen Horizont erweitert und sich mit einer der größten Weindynastien Italiens zusammengetan: den Marchesi de' Frescobaldi. Die Philosophie des Hauses Attems ist von der Überzeugung geprägt, dass Qualität und die Persönlichkeit des Weins das Ergebnis des Terroirs ist.

