



# PINOT GRIGIO 2021

## TRENTINO DOC · BIO

*Die Trauben dieses Rulènder – wie der Pinot Grigio im Trentino auch genannt wird – wachsen wiegend im Wind, der durch die Weinberge von Nago weht.*

### MERKMALE DES WEINGARTENS

**Verlauf** Der Jahrgang 2021 war von wechselnden jahreszeitlichen Trends und eher extremen Situationen geprägt, aber im Großen und Ganzen war er von der Qualität her interessant. Aufgrund der kalten Witterung im April verzögerte sich der Austrieb und die Fruchtbarkeit der Knospen war eingeschränkt. Auch die Blüte verzögerte sich, erfolgte aber sehr schnell. In der Folgezeit wurde fast das gesamte Gebiet mehrmals von Hagelstürmen heimgesucht, aber angesichts der optimalen klimatischen Bedingungen und der von den Mitgliedern durchgeführten Auswahl- und Reinigungsarbeiten waren die Schäden glücklicherweise gering. Bei der Ernte präsentierten sich die Reben hervorragend und mit einer reduzierten Produktionsmenge: gesunde, gut gereifte Trauben mit einem optimalen Säuregleichgewicht, auch aufgrund der verzögerten Reifung.

**Herkunftsgebiet** Nago und Dro.

**Verwendete Rebsorte** 100% Pinot Grigio.

**Bodenart** mittlere Dichte, zu Kalkstein tendierend.

**Erziehungssystem** Trentiner Pergola.

**Produktion** Ca. 9 t Trauben pro Hektar.

### VINIFIKATION UND REIFUNG

**Lese** Die Weinlese fand zwischen dem 13. und 15. September statt, mit einer sorgfältigen manuellen Auswahl der Trauben in den kühlest Stunden des Tages (morgens), wobei kleine Behälter für den Transport in den Keller verwendet wurden.

**Vinifikation** Die Trauben wurden gerebelt und gequetscht und anschließend auf ca. 15 °C abgekühlt. Es folgten eine sanfte Pressung und das statische Dekantieren des Mostes. Die alkoholische Gärung dauerte ca 10 Tage. Ein Teil kam in Stahltanks und der andere Teil in Barriques und Tonneaux (5 hl) bei einer Temperatur von rund 17 °C.





# PINOT GRIGIO 2021

## TRENTINO DOC · BIO

**Reifung** Nach der alkoholischen Gärung wurde der Wein in Stahltanks (2/3 des Weines) sowie in Barriques und Tonneaux aus Eiche ausgebaut. Der Feinhefesatz wurde wöchentlich aufgerührt (Batonnage), um dem Wein mehr Komplexität und Fülle zu verleihen. Der im Holz gereifte Teil wurde auch einer malolaktischen Gärung unterzogen. Ende April wurde der Wein stabilisiert und für die Abfüllung am 23. Mai 2022 vorbereitet. Es wurden 5.865 Flaschen abgefüllt. Anschließend wurde der Wein in einem angemessenen Zeitraum in der Flasche gereift.

### SENSORIK

**Farbe** Strohgelber, wunderschön glänzender Wein.

**Geruch** Der Wein präsentiert sich in der Nase mit sehr viel Finesse: von Birnen und Zedern bis zu den Blüten des Ginsters und der Kamille, auf zart-rauchigem Timbre.

**Geschmack** Am Gaumen schmeichelnd-charmant. Die schöne Struktur bringt die ausgewogenen Komponenten in einer würzigen Verflechtung zum Ausdruck. Schöne Beständigkeit im Nachhall. Er kann sofort getrunken werden, behält aber seine Merkmale für viele Jahre bei.

### ANALYSEDATEN

**Alkoholgehalt** 13,34% vol.

**Zucker** 0,6 g/l (Glukose und Fruktose).

**Gesamttrockenextrakt** 20,8 g/l.

**Gesamtsäure** 5,81 g/l.

**pH-Wert** 3,24.

**Enthält Sulfite. Enthält keine GVOs.**

### SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Spaghetti mit Venusmuscheln.
- Creme aus Lauch und Kartoffeln.
- Ravioli mit Spinat und Ricotta.
- Weißes Fleisch, Chicken Nuggets.

### SERVIERTEMPERATUR

Bei 12 °C in mittelgroßen Gläsern servieren.

### KONSERVIERUNGSMETHODE

An einem kühlen Ort vor Licht und Wärmequellen geschützt aufbewahren. Liegend in der Flasche lagern.

### LAGERFÄHIGKEIT

3 Jahre

### PALETTIERUNG

**Format** 0,75 l (1,35 kg)

**Art** Bordolese Riva

**Karton** 6 Flaschen • Gewicht 8,67 kg

**Kartonmaße** Länge 30,5 cm • Höhe 18 cm • Breite 25,5 cm

**Palettierung** 100 Kartons • Gewicht 890 kg • Höhe 185 cm