



PINOT GRIGIO 2024

TRENTINO DOC · BIO



Die Trauben dieses Ruländer – 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 überdurchschnittlich warme Winter beschleunigte den Vegetationsbeginn und setzte die Talböden-Weinberge dem Risiko von Spätfrösten Ende April aus, jedoch ohne Schäden. Der Frühling war sehr regenreich, auch während der Blüte, was Verrieselungsphänomene verursachte und zu lockeren Trauben führte. Die ersten sechs Monate des Jahres überschritten den seit 1926 bestehenden historischen Niederschlagsrekord und forderten die Winzergenossen bei den Weinbergsarbeiten erheblich, letztendlich jedoch erfolgreich. Ab Juli stiegen die Temperaturen und die große Hitze, gemildert durch den Gardasee, ermöglichte eine optimale Traubenreife und verhinderte das Auftreten von Fäulnis wie eine Art Desinfektion. Die Lese begann am 21. August, im Einklang mit den letzten Jahren, und erwies sich wie erwartet als ziemlich knapp in der Menge, was eine perfekte Abstimmung der Reifezeiten ermöglichte, mit gutem Säuregleichgewicht bei den Weißweinen und perfekter phenolischer Reife bei den Rotfruchttrauben. Daher eine mengenmäßig knappe, aber qualitativ hochwertige Lese mit guten Aussichten für die Alterung der gewonnenen Weine.

Herkunftsgebiet Niedrige Hügel.

Verwendete Rebsorte 100% Pinot Grigio.

Bodenart Mittlere Dichte, zu Kalkstein tendierend.

Erziehungssystem Guyot und einfache trentiner Pergola.

Produktion Ca. 9 t Trauben pro Hektar.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Lese Sie fand in zwei Etappen statt: am 31. August und am 4. September, mit einer sorgfältigen manuellen Auslese der Trauben, vorwiegend in den kühlen Morgenstunden, und unter Verwendung kleiner Behälter für den Transport in die Kellerei.

Vinifikation Die Trauben wurden entrappt und gemaischt; anschließend wurde ein Teil bei niedrigen Temperaturen 2–3 Tage lang auf der Maische belassen, während der verbleibende Teil nach einer Mostklärung die ersten 2–3 Tage der alkoholischen Gärung in Kontakt mit den Schalen durchführte. In beiden Fällen wurde die alkoholische Gärung im ersten Teil in Edelstahltanks und



PINOT GRIGIO 2024

TRENTINO DOC · BIO

im abschließenden Teil in Barriques, Tonneaux und Keramikbehältern (Clayver) durchgeführt.

Reifung Im Anschluss an die alkoholische Gärung wurde die Reifung in bereits verwendeten Eichenholz-Barriques und -Tonneaux fortgesetzt. Durch eine wöchentliche Bâtonnage wurden die feine Hefe in Schwebelage gehalten, um dem Wein mehr Komplexität und Volumen zu verleihen. Ein Teil des Weines durchlief auch den malolaktischen Gärungsprozess. Ende März wurde der Wein in seinen verschiedenen Komponenten in einem Edelstahltank zusammengeführt und für die Abfüllung vorbereitet. Die Abfüllung erfolgte am 25. Juli 2025 mit einer Menge von 3.840 Flaschen. Daran schloss sich eine Flaschenreifung von mindestens 12 Monaten an.

SENSORIK

Farbe Intensive und leuchtende strohgelbe Farbe mit leichten kupferfarbenen Nuancen.

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 13,00% vol.

Zucker 0,6 g/l

Gesamttrockenextrakt 21,0 g/l

Gesamtsäure 5,20 g/l

pH-Wert 3,31

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

Kühl lagern, vorzugsweise zwischen 10 und 16 °C, vor Licht geschützt, die Flasche horizontal positionieren.

LAGERFÄHIGKEIT

5 Jahre

PFLICHTANGABEN

Um Anweisungen zur Mülltrennung, Nährwertdeklaration und Zutatenliste einzusehen, führe folgende Schritte mit dem Mobiltelefon durch: (1) scanne den QR-Code; (2) öffne die Web-App; (3) scanne den Strichcode des gewünschten Formats.



0,75 l

