

PINOT GRIGIO 2020

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 Das Weinjahr 2020 verlief normal, mit einem durchschnittlichen Winter und einem etwas wärmeren Frühling als gewöhnlich. Aufgrund der wärmeren Temperaturen fand das Knospenschieben etwas früher statt. Die Lesezeit war hingegen durch viel Niederschläge und eine hohe Luftfeuchtigkeit geprägt. Daher waren auch zahlreiche Eingriffe und Kontrollen im Weinberg notwendig, um den günstigsten Zeitpunkt für die Ernte zu finden. Die Arbeit von Gesellschaftern und Fachleuten hat es ermöglicht, gesunde und gut reife Trauben in den Keller zu bringen.

Herkunftsgebiet Nago.

Verwendete Rebsorte 100% Pinot Grigio.

Bodenart mittlere Dichte, zu Kalkstein tendierend.

Erziehungssystem Trentiner Pergola.

Produktion Ca. 10 t Trauben pro Hektar.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Lese Die Trauben wurden in den kühlen Vormittagsstunden des 2. und 3. September mit großer Sorgfalt von Hand geerntet. Sie wurden in kleinen Behältern in den Keller gebracht.

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 8-9 Tage. Ein Teil kam in Stahltanks und der andere Teil in Barriques und Tonneaux (5 hl). Die Temperatur betrug rund 18 °C.

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 5. Mai 2021 vorbereitet. Es wurden



PINOT GRIGIO 2020

TRENTINO DOC – BIO

3.991 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 13,02 % Vol.

Zucker 1,2 g/l (Glukose und Fruktose).

Gesamttrockenextrakt 21,5 g/l.

Gesamtsäure 6,23 g/l.

pH-Wert 3,25.

Enthält Sulfite.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Spaghetti mit Venusmuscheln.
- Spinat-Ricotta-Ravioli.
- Gegrillter Meeresfisch, Thunfisch-Carpaccio.

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 Burgunderflasche

Karton 6 Flaschen • Gewicht 8,5 kg

Kartonmaße Länge 27 cm • Höhe 18 cm • Breite 31,5 cm

Palettierung 95 Kartons • Gewicht 807 kg • Höhe 170 cm