



# PINOT GRIGIO 2022

## 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 Jahr war gekennzeichnet von geringen Niederschlägen, die bereits in den frühen Wintermonaten begrenzt waren, von sehr trockenen Tagen und sehr hohen Temperaturschwankungen. Der Austrieb verzögerte sich leicht, aber die Vegetationsperiode setzte sehr schnell fort, so dass die Blüte bereits in den letzten zehn Tagen im Mai vorhanden war. Ab Anfang Juni und während des größten Teils des Sommers gab es lange heiße und trockene Perioden mit Temperaturen, die sowohl tagsüber als auch nachts mehrere Grad über dem Durchschnitt lagen. Glücklicherweise konnte der Wassermangel dank der Weitsicht der Bewässerungskonsortien und einiger Regenfälle zu den kritischsten Zeiten angemessen kompensiert werden. Die Ernte war früh und erfolgte mit völlig gesunden und intakten Trauben, die jedoch einen tendenziell niedrigen Säuregehalt aufwiesen, so dass es wichtig war, die Ernte zum richtigen Zeitpunkt zu treffen.

**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** Die Weinlese fand zwischen dem 30. August und 8. 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.

**Reifung** Nach der alkoholischen Gärung wurde der Wein in Stahltanks (1/4 des Weines) sowie in Barriques und



# PINOT GRIGIO 2022

## TRENTINO DOC · BIO

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 19. Mai 2023 vorbereitet. Es wurden 5.016 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** 13,12% vol

**Zucker** 1,8 g/l

**Gesamttrockenextrakt** 21,0 g/l

**Gesamtsäure** 5,85 g/l

**pH-Wert** 3,35

**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