



# CONTI FORMENTINI

*Val Collio dal 1520*

Um die Geschichte des Weinhauses Conti Formentini nachzuzeichnen, müsste man weit ausholen, denn sie reicht bis in die ersten Jahrzehnte des 16. Jahrhunderts zurück. Interessanter und bedeutsamer ist indes seine Entwicklung hin zu einem neuen Interpretationsstil, zu einer moderneren, zeitgemäßen Art, dem "wahren" Collio mit all seinen besonderen Werten Ausdruck zu geben, dem Genießer die charakteristischen Merkmale der einzelnen Rebsorten und deren per se ausgeprägte Persönlichkeit noch eindrücklicher nahezubringen. Dank der engen Zusammenarbeit mit 30 angestammten Weinbauern sowie mehrjähriger Forschungs- und Versuchsprojekte hat die Kellerei inzwischen einen neuen, ausgereiften Standard erreicht, gestützt ausschließlich auf **sortenrein**, also unter **Verzicht auf ergänzende Rebsorten** bereitete Weine.

*Pinot Grigio*

**COLLIO**

Denominazione di Origine Controllata



**Rebsorte:** 100 % Pinot grigio.

**Weinberge:** In ausgewählten Hügellagen, die sich in Höhen von 200–250 m ü.d.:M in San Floriano sowie zu einem kleinen Teil auch in den Gemeinden Oslavia und Zegla erstrecken und deren Böden vornehmlich auf Mergel und Sand basieren, profitieren die Reben, mit Kordon-Zapfenschnitt beziehungsweise im Cappuccina-System erzogen, von einer maßvollen Sonneinstrahlung und guten Belüftung. Die Pflanzdichte liegt bei über 4500 Stöcken/ha; die Erträge belaufen sich im Durchschnitt auf 8000–8500 kg Trauben/ha, was einer Weinausbeute von 65 % entspricht.

**Vinifikation:** Die Lese der Trauben erfolgt bis Septembermitte, wenn sie perfekt ausgereift sind – eine für die Verarbeitung dieser Sorte unerlässliche Voraussetzung. Im Keller werden sie dann verschiedenen Verfahren unterzogen, um den Schalen ihre Aromastoffe und Farbpigmente abzugewinnen. Die für die Weißweinbereitung typische Vorgehensweise beginnt mit schonendem Pressen; nach der statischen Mostklärung bei niedriger Temperatur erfolgt die langsame, temperaturgeführte Gärung unter Einsatz von Reinzuchthefen; ein Teil des Mosts bleibt etwa 12 Stunden bei ca. 10 °C im Kontakt mit den Hülsen (Kaltmezaration); manchmal schließt sich an die alkoholische Gärung der biologische Säureabbau an. Vor der sterilen Kaltabfüllung verfeinert sich der Wein etwa 5–6 Monate auf den eigenen Hefen.

**Weincharakteristiken:** Strahlendes Goldgelb; ausladendes Bukett, das mit Ahnungen von Wildblütenhonig, grünen Walnusschalen und Trockenblumen betört; trockener Geschmack von weicher und cremiger, frischer und harmonischer Art, die mit eleganten, lang anhaltenden Anspielungen auf Kaiserbirnen und reife, gelbfleischige Früchte einhergeht.

**Analysedaten:** Alkohol 13,50 %; Gesamtsäure 5,30 g/l; pH 3,27; Restzucker 6,50 g/l; Extrakt 18 g/l

**Optimale Lagerfähigkeit:** Kühl und im Dunklen liegend aufbewahrt, 2–3 Jahre.

**Gastronomische Empfehlungen:** Zu hellem Fleisch, gebratenem Kaninchen, Fisch oder Tintenfischchen, in Tomatensauce geschmort, oder gemischtem italienischem Aufschnitt.

**Ideale Trinktemperatur:** 10–12 °C.