



ATTEMS

PINOT GRIGIO 2016

DENOMINAZIONE: Venezia Giulia IGT

ANDAMENTO STAGIONALE: dopo un Inverno mite, con poche precipitazioni, la Primavera è partita sulla stessa lunghezza d'onda, con delle temperature leggermente più alte rispetto alla media stagionale. Tra Maggio e Giugno c'è stata una inversione di tendenza, con precipitazioni generose e temperature più basse rispetto alle medie degli ultimi anni. Il mese più caldo è stato Luglio e, viste le scarse precipitazioni, siamo intervenuti in aiuto delle piante con delle leggere lavorazioni superficiali dei terreni in collina, ed ove possibile, con le irrigazioni. Agosto e Settembre sono stati mesi straordinari, giustamente caldi ed asciutti. Le fasi di ingrossamento acini, invaiatura e maturazione hanno avuto un decorso lento e regolare. Le uve alla raccolta erano perfette. La stagione 2016 sicuramente resterà nella nostra memoria per le fortissime oscillazioni termiche tra la notte e il giorno, soprattutto dall'ultima decade di Agosto alla fine di Settembre. Anche questo aspetto ha contribuito ad ottenere una buona concentrazione di precursori aromatici ed una equilibrata resa ettaro. La raccolta delle uve Pinot grigio è iniziata la prima settimana del mese di settembre, con frutti bellissimi, più concentrati in zuccheri rispetto le scorse annate.

TERRITORIO E PRODUZIONE:

PROVENIENZA: i vigneti sono dislocati tra le piane ed i pendii della provincia di Gorizia.

ALTIMETRIA: 60 mt. s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Est, Ovest

TIPOLOGIA SUOLO: Arenarie di origine eocenica formate dal sollevamento dei fondi marini 50 milioni di anni fa.

DENSITÀ IMPIANTI: 5000/6.250 piante per ettaro

ALLEVAMENTO: cordone speronato e guyot

ETÀ VIGNETO: impianti del 2002

NOTE TECNICHE:

RESA HA: 80 q.li

EPOCA VENDEMMIA: prima decade di settembre

CONDUZIONE: manuale

CONTENITORI FERMENTAZIONE: vasche inox

TEMPERATURA FERMENTAZIONE: 15°-18°C

DURATA FERMENTAZIONE: 15 gg

CONTENITORI DI AFFINAMENTO: vasche inox

TEMPI DI AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio

GRADI ALCOLICI: 13% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: alla vista si presenta di un color giallo dorato chiaro molto luminoso. Il bouquet è invitante e di buona intensità con note agrumate che si alternano a frutta più matura come l'albicocca. Ai sentori di frutta si affiancano note floreali eleganti e raffinate di biancospino e acacia. Al palato è suadente e dotato di una bella freschezza e di una notevole sapidità.

ABBINAMENTO: un vino versatile, da gustare come aperitivo e con ricche insalate, primi piatti e pietanze a base di pesce. Il compagno ideale per piatti estivi.

