ATTEMS

Pinot Grigio 2012

DENOMINAZIONE:
Venezia Giulia IGT

GENERALITÀ:
Il Pinot Grigio è caratterizzato da un colore giallo paglierino con importanti riflessi ramati. Ha profumo molto fruttato e al gusto si amplifica tutta la potenza del territorio d'origine: è un vino molto grasso, minerale, sapido e vivace.

ANDAMENTO STAGIONALE:
La stagione vegetativa del 2012 è partita con un leggero anticipo rispetto agli anni scorsi per alcune varietà, le più precoci, mentre per le varietà più tardive, il germogliamento ha rispettato il solito "calendario". Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay e Pinot Bianco, soprattutto posti alle quote più alte ed esposte hanno iniziato a germogliare l'ultima decade di marzo. Tutte le altre varietà o le stesse poste a quote più basse hanno iniziato il germogliamento dopo la prima settimana di aprile. I mesi di aprile e maggio sono stati mediamente piovosi, con delle temperature leggermente più alte rispetto alla media. Ciò ha garantito un regolare e costante accrescimento dei capi a frutto. Durante la terza decade di giugno hanno avuto corso le fioriture di tutte le varietà, quindi le allegagioni hanno goduto delle regolari piogge del mese. Nelle prime settimane di luglio si sono concentrate le uniche piogge del mese che hanno garantito il corretto apporto idrico per l'accrescimento dell'acino. Durante l'invaiatura e la maturazione, fine luglio e agosto, le piogge non sono state abbondanti e le temperature un po' sopra la media ma comunque l'evoluzione aromatica delle uve è stata eccellente. Così alla fine di agosto è iniziata la raccolta, che si è svolta regolarmente.

TERRITORIO E PRODUZIONE:
Provenienza: i vigneti sono dislocati tra le piane e i pendii della provincia di Gorizia
Altimetria: 60 mt. s.l.m.
Esposizione: Sud, Sud-Est, Ovest
Tipologia suolo: marne e arenarie di origine eocenica formate dal sollevamento dei fondi marini 50 milioni di anni fa
Densità impianti: 4.000/6.250 piante per ettaro
Allevamento: doppio capovolto e Guyot
Età vigneto: impianti del 1963 e 2002

NOTE TECNICHE:
Varietà: Pinot Grigio
Resa ha: 80 q.li
Epoca vendemmia: terza decade di settembre
Conduzione: manuale
Contenitori fermentazione: vasche inox e in parte barriques nuove e usate
Temperatura fermentazione: 15°C - 18°C
Gradi alcolici: 13,0% Vol.
Durata fermentazione: 15 gg
Fermentazione malolattica: non svolta
Contenitori di affinamento: vasche inox e barrique nuove e usate
Tempi di affinamento: 15% della produzione per 2 mesi in barriques e 4 mesi in inox

NOTE ORGANOLETTICHE:
Il colore è giallo dorato chiaro con sfumature leggermente ramate e luminose. Dal calice emergeranno aromi intensi, puliti e gradevoli di pera, susina e litchi, affiancati da delicate note floreali come biancospino e ginestra. In bocca ha un gusto invitante e riesce a coniugare freschezza, corposità e aromaticità in modo completo.

ABBINAMENTO:
Carni bianche arrosto, anche agnello, cotture alla griglia, carni ripiene.