



ATTEMS

## CHARDONNAY 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 Chardonnay è iniziata a metà 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:** 130 mt. s.l.m. e 60 mt s.l.m. (zona alluvionale)

**ESPOSIZIONE:** Sud, Sud-Est

**TIPOLOGIA SUOLO:** arenarie di origine eocenica e terreni alluvionali

**DENSITÀ IMPIANTI:** 5.000/6.250 piante ettaro

**ALLEVAMENTO:** cordone speronato-Guyot

**ETÀ VIGNETO:** vigneti del 2001

**NOTE TECNICHE:**

**RESA HA:** 70 q.li

**EPOCA VENDEMMIA:** seconda decade di settembre

**CONDUZIONE:** manuale

**CONTENITORI FERMENTAZIONE:** vasche inox e barriques nuove e usate

**TEMPERATURA FERMENTAZIONE:** 15°C - 18°C

**DURATA FERMENTAZIONE:** 15 - 20 gg

**CONTENITORI DI AFFINAMENTO:** vasche inox e barriques nuove

**TEMPI DI AFFINAMENTO:** 4 mesi in acciaio, solo il 20% della produzione 2 mesi in barriques, un mese in bottiglia

**GRADI ALCOLICI:** 13% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** giallo paglierino intenso e brillante. Gli aromi si svelano gradualmente, mettendo in risalto il fruttato di banana ed albicocca, seguito da lievi note di frutta esotica e fragranti profumi di fiori gialli. Sentori di erbacee di salvia completano lo spettro aromatico. Al gusto è vivace ed equilibrato con una buona sapidità ed eleganza. Il finale armonioso e molto fresco.

**ABBINAMENTO:** la sua freschezza e le sue delicate note fruttate lo rendono un ottimo abbinamento con la pasta ripiena di carni bianche e formaggi. Ideale anche con del pesce in umido.

