



ATTEMS

FRIULANO 2016

DENOMINAZIONE: Collio Doc

ANDAMENTOSTAGIONALE: 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 di Tocai friulano è iniziata nel corso della quarta settimana del mese di settembre, con frutti bellissimi, più concentrati in zuccheri rispetto le scorse annate.

TERRITORIO E PRODUZIONE:

PROVENIENZA: i vigneti sono situati nella zona del Collio Goriziano.

ALTIMETRIA: 130 mt. s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Est

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

DENSITÀ IMPIANTI: 4.500/5.500 piante per ettaro

ALLEVAMENTO: Guyot

ETÀ VIGNETO: impianti del 2004

NOTE TECNICHE:

RESA HA: 60 q.li

EPOCA VENDEMMIA: fine settembre

CONDUZIONE: manuale

CONTENITORI FERMENTAZIONE: vasche acciaio inox

TEMPERATURA FERMENTAZIONE: 15°C - 18°C

DURATA FERMENTAZIONE: 15 - 20 gg

CONTENITORI DI AFFINAMENTO: acciaio inox

TEMPI DI AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio inox

GRADI ALCOLICI: 13% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: giallo paglierino carico, di bella consistenza e limpidezza. Al naso si presenta con una grande varietà di profumi che spaziano dalla frutta esotica come pesca e ananas a note floreali come mimosa. Nel finale una leggera nota di mandorla fresca. Il gusto è fresco ed armonico, con una buona struttura e una notevole persistenza aromatica.

ABBINAMENTO: si presta ad accompagnare arrosti di carne bianca di pollo, coniglio e tacchino insieme a verdure spadellate.

