



ATTEMS

PINOT GRIGIO RAMATO 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 fu 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 i primi giorni di Settembre, con frutti bellissimi, più concentrati in zuccheri rispetto le scorse annate.

TERRITORIO DI PRODUZIONE:

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

ALTIMETRIA: in media 50 mt. s.l.m.

TIPOLOGIA SUOLO: sabbie e scheletro nei vigneti più alti, limo con una componente argillosa nelle piane

DENSITÀ IMPIANTI: 5.000/6.250 piante/ha

ALLEVAMENTO: Cordone speronato e Guyot

ETÀ VIGNETO: in media 15 anni

NOTE TECNICHE: Resa ha: 75 q.li

EPOCA VENDEMMIA: prima decade di settembre

CONDUZIONE: manuale

CONTENITORI FERMENTAZIONE: vasche acciaio inox e in parte barriques

TEMPERATURE FERMENTAZIONE: controllata, non oltre 15°C 18°C

DURATA FERMENTAZIONE: 20 gg

TEMPI DI MACERAZIONE: 20 ore a 10°C prima della fermentazione alcolica

CONTENITORI DI AFFINAMENTO: acciaio inox e barriques

TEMPI DI AFFINAMENTO: 4 mesi in barriques per il 15% della produzione, 2 mesi in acciaio, un mese in bottiglia

GRADI ALCOLICI: 13% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: Colore caratteristico, con un bellissima sfumatura color buccia di Cipolla di Tropea. Il bouquet è intenso e complesso, con netti sentori di pesca bianca, melone, seguiti da note fruttate di mora, ciliegia amarena, ed un accenno di vaniglia e pane tostato. Al palato è equilibrato ed avvolgente, con una piacevole acidità ed un finale lungo, con caratteristiche sensazioni minerali.

ABBINAMENTO: Accompagna bene salumi dal gusto delicato come prosciutto dolce. Perfetto insieme a pasta condita con verdure o crostacei.

