



ATTEMS

PINOT GRIGIO RAMATO 2017

DENOMINAZIONE: Friuli D.O.C.

ANDAMENTO STAGIONALE: dopo un mese di gennaio dove il rigido inverno friulano si è fatto sentire, la primavera è arrivata in anticipo rispetto ad altre annate. Le temperature hanno iniziato ad alzarsi già dalla fine di febbraio, inizio marzo, contribuendo ad un rapido risveglio vegetativo i primi giorni di aprile. L'andamento irregolare delle temperature di questo inizio di primavera ha messo a dura prova le piante, soprattutto con il freddo di fine aprile e maggio. Nei vigneti Attems l'impatto di questo critico inizio di stagione è stato minimo rispetto ad altre aree del Nord Est italiano, grazie alla conformazione geografica dell'area ed alla protezione da parte dei boschi che circondano i nostri vigneti. Il rapido innalzamento delle temperature di fine stagione ha ridato linfa vitale alla vite che ha iniziato a fiorire attorno all' 1 giugno. La fioritura della vite è giunta un mese dopo lo scoppio della fioritura delle essenze del sovescio, seminate nell'autunno del 2016. Il sovescio è ormai una tecnica agronomica consolidata e fondamentale adottata dalla nostra tenuta. La stagione è stata mediamente calda in giugno, con un cumulo di piogge in linea con la media storica regionale. La calda estate 2017 è stata caratterizzata da pochissime precipitazioni, ma i due fenomeni temporaleschi che hanno interessato il Friuli a luglio, hanno irrorato d'acqua preziosa i vigneti di Attems. Le costanti lavorazioni del terreno e la gestione della chioma ci hanno permesso di mantenere le piante in equilibrio, con l'uva riparata dal sole fino alla vendemmia. Le uve di Pinot Grigio erano caratterizzate da un intenso colore rosato e la buccia alla degustazione sprigionava intensi aromi.

TERRITORIO E PRODUZIONE:

PROVENIENZA: i vigneti sono dislocati tra le piane ed i colli della provincia di Gorizia, ad una altimetria media di 60 m s.l.m

TIPOLOGIA SUOLO: in parte composti da Arenarie di origine eocenica originati dal sollevamento dei fondi marini 50 milioni di anni fa ed in parte terreni naturalmente ben umettati ricchi in argilla.

DENSITÀ IMPIANTI: 5500 piante per ettaro

ALLEVAMENTO: Cordone speronato e Guyot

ETÀ VIGNETO: impianti del 2002

NOTE TECNICHE:

RESA HA: 80 q.li

VENDEMMIA: a mano, da fine Agosto alla prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE: le bucce ed il mosto, dopo la diraspatura, sono state lasciate in contatto per circa 10 ore a 8°C. Successivamente, il mosto rosato, ricavato dalla soffice pressatura, viene lasciato decantare per 24-48 ore. Segue quindi, su mosto limpido, la fermentazione alcolica, condotta a basse temperature (15-17°C) per 15 giorni. La vinificazione è svolta in recipienti d'acciaio. Dopo la fermentazione il vino sosta per 4 mesi sulle fecce nobili, che vengono frequentemente rimescolate.

GRADO ALCOLICO: 12,5% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: colore caratteristico, con una 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 e un intrigante finale di fiori di sottobosco. Al palato è avvolgente, con una piacevole acidità ed un finale lungo di frutta rossa e sensazioni minerali.

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

