



ATTEM S

PINOT GRIGIO RAMATO 2016

APPELLATION: Venezia Giulia IGT

CONDITIONS CLIMATIQUES: après un hiver doux caractérisé par de faibles précipitations, le printemps s'est inscrit dans la même tendance, avec des températures légèrement supérieures aux normales saisonnières. Entre mai et juin, la tendance s'est inversée, avec des précipitations abondantes et des températures inférieures aux normales de ces dernières années. Juillet a été le mois le plus chaud et, en raison des faibles précipitations, nous avons aidé la vigne avec des petits travaux superficiels des sols collinaires, et là où cela a été possible, avec des irrigations. Les mois d'août et de septembre, idéalement chauds et secs, ont été exceptionnels. Les phases de grossissement des baies, de véraison et de maturation se sont déroulées lentement et progressivement. Lors des vendanges, les raisins étaient parfaits. Nous nous souviendrons certainement de la saison 2016 en raison des très fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, notamment de la dernière décade d'août à la fin du mois de septembre. Cet aspect aussi a permis d'obtenir une bonne concentration des précurseurs aromatiques et un bon rendement à l'hectare. La récolte des raisins de pinot grigio a débuté au cours des premiers jours de septembre avec des fruits magnifiques présentant une meilleure concentration en sucres que les années précédentes.

TERROIR ET PRODUCTION:

PROVENANCE: les vignobles s'étendent dans les plaines et sur les coteaux de la province de Gorizia

ALTIMÉTRIE: en moyenne 50 m au-dessus du niveau de la mer

TYPE DE SOL: sables et pierres dans les vignobles en hauteur, limon avec une composante argileuse dans les plaines

DENSITÉ DES PLANTS: 5 000/6 250 pieds/ha

TAILLE: cordon de Royat et Guyot

ÂGE DU VIGNOBLE: 15 ans en moyenne

NOTES TECHNIQUES:

RENDEMENT/HA: 75 q

PÉRIODE DE VENDANGES: première décade de septembre

TYPE DE VENDANGES: manuel

MÉTHODE DE FERMENTATION: cuves en acier inox et en partie en barriques

TEMPÉRATURE DE FERMENTATION: contrôlée, inférieure à 15 °C – 18 °C

DURÉE DE FERMENTATION: 20 jours

DURÉE DE MACÉRATION: 20 heures à 10 °C avant la fermentation alcoolique

MÉTHODE DE VIEILLISSEMENT: cuves en acier inox et barriques

DURÉE DE VIEILLISSEMENT: 4 mois en barrique pour 15 % de la production, 2 mois en cuve d'acier, 1 mois en bouteille

DEGRÉ D'ALCOOL: 13 % Vol.

NOTES ORGANOLEPTIQUES: robe caractéristique arborant une très belle couleur peau d'oignon de Tropea. Le bouquet est intense et complexe, avec des senteurs franches de pêche blanche et de melon, suivies de notes fruitées de mûre, de griotte et d'un soupçon de vanille et de pain grillé. En bouche, il se révèle équilibré et enveloppant, avec une acidité agréable et une finale longue dotée d'une trame minérale caractéristique.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION: il s'accorde bien avec de la charcuterie au goût délicat comme le jambon doux. Idéal avec des pâtes aux légumes ou aux crustacés.

