



ATTEMS

PINOT GRIGIO 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 la première semaine 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: 60 m au-dessus du niveau de la mer

EXPOSITION: sud, sud-est, ouest

TYPE DE SOL: grès d'origine éocène formé par le soulèvement des fonds marins il y a 50 millions d'années

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

TAILLE: cordon de Royat et Guyot

ÂGE DU VIGNOBLE: planté en 2002

NOTES TECHNIQUES:

RENDEMENT/HA: 80 q

PÉRIODE DE VENDANGES: première décade de septembre

TYPE DE VENDANGES: manuel

MÉTHODE DE FERMENTATION: cuves en inox

TEMPÉRATURE DE FERMENTATION: 15 °C - 18 °C

DURÉE DE FERMENTATION : 15 jours

MÉTHODE DE VIEILLISSEMENT: cuves en inox

DURÉE DE VIEILLISSEMENT: 4 mois en cuve d'acier

DEGRÉ D'ALCOOL: 13 % Vol.

NOTES ORGANOLEPTIQUES: robe jaune doré clair très lumineuse. Le bouquet est chaleureux et très intense avec des notes d'agrumes qui succèdent à des senteurs de fruits plus mûrs comme l'abricot. Ces senteurs de fruits sont mêlées à des notes florales élégantes et raffinées d'aubépine et d'acacia. L'entrée en bouche est persuasive avec une fraîcheur agréable et une saveur prononcée.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION: un vin facile à accorder, à déguster comme apéritif ou en accompagnement de salades composées, d'entrées et de plats à base de poisson. Le compagnon idéal de vos plats d'été.

