



PINOT GRIGIO RAMATO 2007

DENOMINAZIONE: Venezia Giulia IGT Pinot Grigio

GENERALITÀ: Il Attems Pinot Grigio Ramato riprende la tradizione della Repubblica di Venezia, perché "ramato" era la parola con cui si indicava il Pinot Grigio nei contratti. Nasce da una vinificazione particolare: il mosto resta a contatto 24 ore con le bucce e arricchisce il vino di un colore ramato molto particolare. Il profumo è intenso, fruttato, ed al gusto risulta essere un vino pieno, complesso, grasso. Adatto ad accompagnare pesci grassi, è ottimo anche come aperitivo.

ANDAMENTO CLIMATICO Le condizioni climatiche sono state caratterizzate da un inverno caldo e temperature primaverili elevate con scarsa piovosità; il germogliamento è stato precoce con un successivo sviluppo uniforme della vegetazione. Le piogge a fine primavera e all'inizio di agosto, unite alla notevole escursione di temperatura tra notte e giorno, hanno garantito un ottimo sviluppo e maturazione delle uve, caratterizzate da un importante bagaglio aromatico. L'annata è eccezionalmente ricca di profumi e struttura, con la tipica sapidità che caratterizza i vini di questa regione.



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

PROVENIENZA: I vigneti sono dislocati tra le pianure ed i pendii della provincia di Gorizia.

ALTIMETRIA: 50 mt. s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Est

TIPOLOGIA SUOLO: zona ricca di scheletro di dimensioni varie fino al limo nelle pianure

DENSITÀ IMPIANTI: 5.000/6.250 piante/ha

ALLEVAMENTO: Controspalliera-Guyot

ETÀ VIGNETO: in media 15 anni



NOTE TECNICHE:

RESA HA: 75 q.li

EPOCA VENDEMMIA: Terza decade di Settembre

CONDUZIONE: Manuale

TEMPERATURA FERMENTAZIONE: Controllata, non oltre 18°/20° C.

DURATA FERMENTAZIONE: 7 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Non svolta

CONTENITORI DI AFFINAMENTO: Barriques e acciaio

TEMPI DI AFFINAMENTO: 4 mesi in barrique, 2 mesi in acciaio



NOTE ORGANOLETTICHE:

Alla vista si presenta limpido e con un caratteristico colore ramato. Il bagaglio aromatico si svela in maniera progressiva, con lievi sentori floreali di fiori bianchi dolci seguiti da aromi fruttati con prevalenza di sensazioni legate a frutti esotici (ananas). In bocca è elegante, vellutato, corposo, strutturato ed equilibrato. Dotato di una bella freschezza, è lungo e persistente nel finale.

ABBINAMENTO: Si abbina perfettamente con antipasti leggeri e a base di verdure; perfetto con il pesce, anche con cotture delicate, è il compagno ideale dei piatti estivi.