



PINOT GRIGIO RAMATO 2008

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 L'annata è stata favorevole dal punto di vista qualitativo. La stagione climatica è stata particolarmente piovosa nelle prime fasi vegetative, compreso il periodo della fioritura. Questo ha influito notevolmente sull'allegagione, determinando un calo nella resa dell'uva a ettaro. Al tempo stesso i grappoli radi - e le pratiche viticolo agronomiche manuali (sfogliature, cimature e pulizie dei fusti) - hanno garantito una sanità ottimale. Il mese di agosto è stato meraviglioso, caldo, ventilato. Sul finire del mese e durante tutto settembre le escursioni termiche fra la notte e il giorno hanno assicurato la complessa e intensa composizione degli elementi aromatici nell'acino. La raccolta è stata gestita in maniera tranquilla, le ottime condizioni climatiche hanno permesso di controllare perfettamente il grado di maturità di ogni varietà, e di scegliere il momento di raccolta migliore per ottenere dei vini intensi all'olfatto e nello stesso tempo complessi e corposi al gusto.



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

CONTENITORI FERMENTAZIONE: Vasche in inox classiche e in parte barriques nuove

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

DURATA FERMENTAZIONE: 7 giorni

TEMPI DI MACERAZIONE: 12 ore

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Non svolta

CONTENITORI DI AFFINAMENTO: acciaio e barriques

TEMPI DI AFFINAMENTO: 4 mesi in barrique, 2 mesi in acciaio, un mese in bottiglia



NOTE ORGANOLETTICHE:

Alla vista si presenta limpido e con un caratteristico colore ramato. Il bagaglio aromatico presenta intensità e persistenza laddove gli aromi di frutta esotica si accompagnano a note dolci di vaniglia. In bocca è morbido ed elegante, vellutato e dotato di buona struttura ed equilibrio. Fresco e lungo 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.