



ATTEMS



## PINOT GRIGIO RAMATO 2009

**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** I primi mesi del 2009 sono stati segnati dalla caduta regolare delle piogge, e da temperature moderate negli ultimi mesi. Già a partire dalla fase dell'allegagione, fase iniziale di crescita dei frutti successiva alla fioritura, nonché uno dei momenti più importanti dello sviluppo del futuro raccolto, si è riscontrato uno sviluppo equilibrato dei grappoli, una tendenza confermata anche nella fase dell'inviatura con acini piccoli, ricchi di precursori d'aroma e buona acidità. Lo sbalzo termico tra notte e giorno ha reso le uve particolarmente aromatiche e dolci. Un'ottima annata dunque, le uve arrivate in cantina sono state di altissimo livello qualitativo, dando vita a vini dotati di aromi intensi e variegati.



## 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 di un caratteristico colore ramato. Il bouquet è intenso e complesso: al bagaglio olfattivo floreale di tiglio si aggiungono note fruttate di fragola e ciliegia amarena, con lievi accenni di mandorla fresca nel finale. In bocca è morbido ed elegante, equilibrato e molto persistente. È vellutato e dotato di un corpo abbastanza strutturato. Il finale è lungo e fruttato nel retrogusto.

**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.