



ATTEMS



PINOT GRIGIO RAMATO 2010

DENOMINAZIONE: Venezia Giulia IGT

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 Il 2010 è stata decisamente un'annata "da bianchi". L'apporto d'acqua non è mai mancato fin dalla ripresa vegetativa, proseguendo per tutta la fase di crescita e sviluppo dei germogli, la formazione delle infiorescenze e lo sviluppo dei grappoli. Ciò ha creato nelle viti un'ottima vigoria che a sua volta ha sviluppato un apparato fogliare eccezionale e molto attivo nell'elaborazione dei fondamentali precursori aromatici e nel buon equilibrio acido zuccherino delle uve. Le temperature nel periodo dell'invasatura e della maturazione non sono mai state eccessive, garantendo comunque il classico sbalzo termico notte giorno. Questo percorso ha portato a dei vini che danno particolare risalto alla componente fruttata che nel 2010 risulta molto intensa, una mineralità importante in perfetto equilibrio con la caratteristica corposità del territorio.



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:

VARIETÀ: Pinot Grigio

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 15°/18° C.

GRADI ALCOLICI: 13% Vol.

DURATA FERMENTAZIONE: 20 giorni

TEMPI DI MACERAZIONE: 12 ore sulle bucce a 10 °C

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Non svolta

CONTENITORI DI AFFINAMENTO: Acciaio e barriques

TEMPI DI AFFINAMENTO: 15% della produzione 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 con netti sentori floreali seguiti da note fruttate di fragola e ciliegia amarena, con lievi accenni di mandorla fresca nel finale. In bocca è morbido ed elegante, con spicanti note minerali e una bella freschezza persistente.

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.