



ATTEMS



PINOT GRIGIO RAMATO 2011

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 La stagione vegetativa del 2011 è stata regolare nella ripresa primaverile, i mesi di maggio e giugno hanno avuto una piovosità regolare che ha garantito lo sviluppo omogeneo dei capi a frutto e la fioritura è avvenuta con condizioni climatiche ottimali. L'allegagione e l'accrescimento dell'acino allo stesso modo sono stati regolari con uno stato sanitario molto buono, grazie anche ad un clima asciutto. L'evoluzione della stagione è stata molto asciutta ed ha accelerato la maturazione delle uve, sanissime e ricche in aromi ed estratti. La vendemmia quindi è stata anticipata rispetto al solito ed ha avuto inizio a metà agosto; con uno svolgimento regolare e fin da subito ci ha fatto capire che i vini sarebbero stati profumati e strutturati, infatti i mosti avevano parametri da manuale e i profumi di fermentazione erano eccezionali. Le fermentazioni hanno avuto andamenti regolari, sempre a basse temperature. L'affinamento sulle fecce non è stata molto lunga perché i vini già a dicembre erano morbidi e rotondi. Appena imbottigliati i vini si esprimono già in modo eccezionale sono profumatissimi, caratterizzati da una grande personalità varietale, pulizia e struttura.



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

PROVENIENZA: I vigneti sono dislocati tra le piane 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 piane

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: 12,5% 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 con il caratteristico colore ramato luminoso. Al profumo si distinguono note di fiori di acacia, ciliegia e leggere note di fragole di bosco, caffè e ginseng in continua evoluzione. In bocca è armonioso ed avvolgente con spiccate note minerali. Nel finale si rilevano note piacevolmente amarognole con una bella freschezza e persistenza.

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.