



ATTEMS

CHARDONNAY 2017

DENOMINAZIONE: Venezia Giulia I.G.T.

ANDAMENTO STAGIONALE: dopo un mese di gennaio dove il rigido inverno friulano si è fatto sentire, la primavera è arrivata in anticipo rispetto ad altre annate. Le temperature hanno iniziato ad alzarsi già dalla fine di febbraio, inizio marzo, contribuendo ad un rapido risveglio vegetativo i primi giorni di aprile. L'andamento irregolare delle temperature di questo inizio di primavera ha messo a dura prova le piante, soprattutto con il freddo di fine aprile e maggio. Nei vigneti Attems l'impatto di questo critico inizio di stagione è stato minimo rispetto ad altre aree del Nord Est italiano, grazie alla conformazione geografica dell'area ed alla protezione da parte dei boschi che circondano i nostri vigneti. Il rapido innalzamento delle temperature di fine stagione ha ridato linfa vitale alla vite che ha iniziato a fiorire attorno al 1° giugno. La fioritura della vite è giunta un mese dopo lo scoppio della fioritura delle essenze del sovescio, seminate nell'autunno del 2016. Il sovescio è ormai una tecnica agronomica consolidata e fondamentale adottata dalla nostra Tenuta. La stagione è stata mediamente calda in giugno, con un cumulo di piogge in linea con la media storica regionale. La calda estate 2017 è stata caratterizzata da pochissime precipitazioni, ma i due fenomeni temporaleschi che hanno interessato il Friuli a luglio, hanno irrorato d'acqua preziosa i vigneti di Attems. Le costanti lavorazioni del terreno e la gestione della chioma ci hanno permesso di mantenere le piante in equilibrio, con l'uva riparata dal sole fino alla vendemmia. Abbiamo atteso la seconda decade Settembre per iniziare la raccolta dei nostri Chardonnay caratterizzati da una buccia croccante e con acini ricchi in aromi.

TERRITORIO E PRODUZIONE:

PROVENIENZA: i vigneti sono dislocati tra le piane ed i colli della provincia di Gorizia, ad una altimetria media di 60 m s.l.m

TIPOLOGIA SUOLO: in parte composti da Arenarie di origine eocenica originati dal sollevamento dei fondi marini 50 milioni di anni fa ed in parte terreni alluvionali ricchi in ciottoli, profondi.

DENSITÀ IMPIANTI: 5500 piante per ettaro

ALLEVAMENTO: Cordone speronato e Guyot

ETÀ VIGNETO: impianti del 2000

NOTE TECNICHE:

RESA HA: 75 q.li

VENDEMMIA: a mano, la seconda decade di Settembre

VINIFICAZIONE: il mosto ricavato dalla soffice pressatura delle uve viene lasciato decantare per 24-48 ore. Inizia successivamente, su mosto limpido, la fermentazione alcolica, condotta a basse temperature (15-17°C) per 15 giorni. La vinificazione è svolta in recipienti d'acciaio e barrique nuove (20%). Dopo la fermentazione il vino sosta per 4 mesi sulle fecce nobili che vengono frequentemente messe in sospensione.

GRADO ALCOLICO: 12,5%Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: giallo paglierino intenso e brillante. Gli aromi si svelano gradualmente, mettendo in risalto il fruttato di banana ed albicocca, seguito da lievi note di frutta secca, che si alternano a pane tostato e vaniglia. Sentori di nocciola completano il quadro aromatico. Al gusto è equilibrato con delle piacevoli sensazioni citrine, che bilanciano altre note più dolci. Il finale è armonioso e molto fresco.

ABBINAMENTO: la sua freschezza e le sue delicate note fruttate lo rendono un ottimo abbinamento con la pasta ripiena di carni bianche e formaggi. Ideale anche con del pesce in umido.

