



ATTEMS

PINOT GRIGIO RAMATO 2018

DENOMINAZIONE: D.O.C. Friuli Pinot Grigio 2018

ANDAMENTO STAGIONALE: Gennaio e febbraio sono stati caratterizzati da piogge molto frequenti e temperature altalenanti, gennaio più caldo rispetto alla media e febbraio nella media. Marzo ha registrato due fasi fredde: a inizio mese e nella terza decade. Con gli ultimi giorni di marzo, le temperature si sono alzate facendo registrare l'aprile più caldo degli ultimi 10 anni. Questo ha favorito un germogliamento regolare e vigoroso su tutte le varietà, sia in collina che nella zona alluvionale. Le piogge sono diminuite del 20-30 % rispetto alla media degli ultimi 50 anni. Tuttavia un apporto idrico costante nei mesi di aprile e maggio ha permesso un accrescimento regolare dei nostri germogli, che hanno sviluppato le infiorescenze già a metà maggio, circa dieci giorni prima rispetto all'anno precedente. Giugno con i suoi 120 mm di acqua ha garantito un ingrossamento dell'acino regolare ed una chiusura del grappolo già nella terza decade. Un luglio asciutto e molto caldo ha visto il pinot grigio invaiare già nella prima decade, con quindici giorni di anticipo rispetto alla media. La Luce della doppia rifrazione proveniente dal mare Adriatico e ha potenziato l'efficienza fogliare, e la brezza marina ha determinato la grande escursione termica notte giorno; questi due fattori hanno influenzato in maniera decisiva l'evoluzione dei precursori aromatici nelle uve e degli altri parametri di maturazione dei grappoli, che ci hanno portato ad una delle vendemmie più precoci della storia, iniziata a metà del mese di agosto e durata fino alla fine di settembre. Una vendemmia lunga e un clima splendido, caratterizzato da giornate calde e asciutte e serate fresche, che ci ha permesso una scelta precisa delle diverse epoche di raccolta, sulla base degli obbiettivi enologici prefissati. Il raccolto del pinot grigio è stato generoso e ci ha permesso di produrre un elegante ramato.

TERRITORIO E PRODUZIONE:

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

TIPOLOGIA DI SUOLO: in parte composti da Arenarie di origine eocenica originati dal sollevamento dei fondi marini 50 milioni di anni fa ed in parte terreni naturalmente ben umettati ricchi in argilla.

ALLEVAMENTO: Cordone speronato e Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5500 piante/ha

ETÀ VIGNETO: impianti del 2002

NOTE TECNICHE:

RESA HA: 90 q.li

VENDEMMIA: a mano, da fine Agosto alla prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE: le bucce ed il mosto, dopo la diraspatura-pigiatura, sono state lasciate in contatto per circa 8 ore a 8°C. Successivamente, il succo rosato, ricavato dalla soffice pressatura, viene lasciato decantare per 24-48 ore. Segue quindi, su mosto limpido, la fermentazione alcolica, condotta a basse temperature (15-17°C) per 15 giorni. La vinificazione è svolta in recipienti d'acciaio. Dopo la fermentazione il vino sosta per 4 mesi sulle fecce nobili che vengono frequentemente rimescolate.

GRADI ALCOLICI: 12,5% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: Colore caratteristico, con una delicata sfumatura color buccia di Cipolla. Il bouquet è come al solito intenso e variegato; ciliegia e fragola di bosco sono piacevoli accenni tra profumi agrumati di pompelmo rosa ed altri più dolci di pesca gialla. La vivace acidità disegna una cornice di mineralità attorno alla struttura consistente, il finale è sapido, con un ritorno di fiori di campo e pepe bianco.

ABBINAMENTO: Accompagna bene salumi dal gusto delicato come prosciutto dolce. Perfetto insieme a pasta condita con verdure o crostacei.

