



ATTEMS

PINOT GRIGIO 2017

DENOMINAZIONE: Friuli D.O.C.

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 all' 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. La raccolta del Pinot Grigio è iniziata a fine agosto ed è proseguita fino al 10 settembre; le uve erano perfettamente sane e presentavano un ottimo equilibrio tra gli zuccheri e gli acidi dell'uva.

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 naturalmente ben umettati, ricchi in argilla.

DENSITÀ IMPIANTI: 5500 piante per ettaro

ALLEVAMENTO: Cordone speronato e Guyot

ETÀ VIGNETO: impianti del 2002

NOTE TECNICHE:

RESA HA: 80 q.li

VENDEMMIA: a mano, da fine Agosto alla prima 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 (10%). 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: alla vista si presenta di un color giallo paglierino chiaro molto luminoso. Il bouquet è invitante e di buona intensità, con tipiche note agrumate che si alternano a frutta più matura come la pesca ed il mango. Ai sentori di frutta si affiancano note di fiori bianchi ed un finale speziato di vaniglia e thé bianco. Al palato è suadente e complesso, con una bilanciata freschezza e di una notevole sapidità.

ABBINAMENTO: un vino versatile, da gustare come aperitivo e con ricche insalate, primi piatti e pietanze a base di pesce. Il compagno ideale per piatti estivi.

