



ATTEMS

CHARDONNAY 2016

APPELLATION: Venezia Giulia IGT

CONDITIONS CLIMATIQUES: après un hiver doux caractérisé par de faibles précipitations, le printemps s'est inscrit dans la même tendance, avec des températures légèrement supérieures aux normales saisonnières. Entre mai et juin, la tendance s'est inversée, avec des précipitations abondantes et des températures inférieures aux normales de ces dernières années. Juillet a été le mois le plus chaud et, en raison des faibles précipitations, nous avons aidé la vigne avec des petits travaux superficiels des sols collinaires, et là où cela a été possible, avec des irrigations. Les mois d'août et de septembre, idéalement chauds et secs, ont été exceptionnels. Les phases de grossissement des baies, de véraison et de maturation se sont déroulées lentement et progressivement. Lors des vendanges, les raisins étaient parfaits. Nous nous souviendrons certainement de la saison 2016 en raison des très fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, notamment de la dernière décade d'août à la fin du mois de septembre. Cet aspect aussi a permis d'obtenir une bonne concentration des précurseurs aromatiques et un bon rendement à l'hectare. La récolte des raisins de chardonnay a débuté mi-septembre avec des fruits magnifiques présentant une meilleure concentration en sucres que les années précédentes.

TERROIR ET PRODUCTION:

PROVENANCE: les vignobles s'étendent dans les plaines et sur les coteaux de la province de Gorizia

ALTIMÉTRIE: 130 m au-dessus du niveau de la mer et 60 m au-dessus du niveau de la mer (zone alluviale)

EXPOSITION: sud, sud-est

TYPE DE SOL: grès d'origine éocène et sols alluviaux

DENSITÉ DES PLANTS: 5 000/6 250 pieds/ha

TAILLE: cordon de Royat – Guyot

ÂGE DU VIGNOBLE: planté en 2001

NOTES TECHNIQUES:

RENDEMENT/HA: 70 q

PÉRIODE DE VENDANGES: deuxième décade de septembre

TYPE DE VENDANGES: manuel

MÉTHODE DE FERMENTATION: cuves en inox et barriques neuves et usagées

TEMPÉRATURE DE FERMENTATION: 15 °C – 18 °C

DURÉE DE FERMENTATION: 15 à 20 jours

MÉTHODE DE VIEILLISSEMENT: cuves en inox et barriques neuves

DURÉE DE VIEILLISSEMENT: 4 mois en cuve d'acier, 2 mois en barrique pour 20 % de la production, 1 mois en bouteille

DEGRÉ D'ALCOOL: 13 % Vol.

NOTES ORGANOLEPTIQUES: robe jaune paille intense et brillante. Les arômes se dévoilent progressivement, révélant la saveur fruitée de la banane et de l'abricot, suivie de notes légères de fruits exotiques et de senteurs de fleurs jaunes. Des arômes de sauge viennent compléter le spectre aromatique. En bouche, il se révèle vif et équilibré, avec une saveur agréable et une certaine élégance. La finale est harmonieuse et très fraîche.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION: sa fraîcheur et ses notes fruitées délicates s'accordent à la perfection avec les pâtes farcies à la viande blanche et au fromage. Idéal également avec du poisson en sauce.

