



# ATTEMS

## CHARDONNAY 2018

**DENOMINAZIONE:** I.G.T. Venezia Giulia Chardonnay 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 a tal punto da far 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 non sono state abbondanti, nell'ordine del 20-30% in meno rispetto alla media degli ultimi 50 anni. Nonostante ciò l'apporto idrico nei mesi di Aprile e Maggio è stato costante nel garantire un accrescimento regolare dei nostri germogli, che hanno sviluppato le infiorescenze in anticipo rispetto alla norma, infatti già a metà Maggio, sono iniziate le fioriture per le varietà più precoci, circa dieci giorni prima rispetto all'anno precedente. Giugno con i suoi 120 mm di acqua ha garantito un ingrossamento dell'acino regolare e una chiusura del grappolo già nella terza decade. Un Luglio asciutto e molto caldo ha visto i Pinot Grigi invaiare già nella prima decade, con quindici giorni di anticipo rispetto alla media. Dal mare Adriatico arrivava la luce della doppia rifrazione che potenzia l'efficienza fogliare e la brezza marina che è stata la responsabile della grande escursione termica notte giorno; questi due fattori fisici hanno influenzato in maniera decisiva l'evoluzione dei precursori aromatici nelle uve e degli altri parametri di maturazione dei grappoli, che ci hanno portato a una delle vendemmie più precoci della storia; infatti, a metà del mese di Agosto, abbiamo iniziato la raccolta, che si è protratta fino alla fine di Settembre. Una vendemmia lunga, caratterizzata da un clima splendido con delle serate fresche e delle giornate calde e asciutte, tanto da permetterci una scelta precisa delle diverse epoche di raccolta, sulla base degli obiettivi enologici prefissati. Le uve di Chardonnay 2018 sono state esposte ai raggi solari con una delicata sfogliatura dopo il solleone agostano. Prima della vendemmia gli acini hanno così potuto maturare appieno arricchendosi dei tipici aromi varietali, mantenendo una sanità perfetta.

**TERRITORIO E PRODUZIONE:**

**PROVENIENZA:** i vigneti sono dislocati tra le piane e i pendii della provincia di Gorizia, a una altimetria che va dai 60 mt.s.lm.

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

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 5500 piante per ettaro.

**ALLEVAMENTO:** cordone speronato e guyot.

**ETÀ VIGNETO:** impianti del 2001.

**NOTE TECNICHE:**

**RESA HA:** 90 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%), a temperature basse, evitando la fermentazione malolattica. Il vino affina per 4 mesi sulle fecce nobili che vengono frequentemente messe in sospensione.

**GRADI ALCOLICI:** 12,5% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** giallo paglierino intenso e brillante. Profumi caratteristici di nocciola, frutta tropicale con una leggera sfumatura di fiori di pesco. Al palato, l'equilibrio tra acidità e corpo giocano un ruolo fondamentale nell'esaltare una trama di tannini molto delicata. Finale speziato di vaniglia, caffè e zenzero.

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

