



ATTEMS

## PINOT GRIGIO 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 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 ad 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 Pinot Grigio, nella nostra area, raggiungono costantemente una buona concentrazione zuccherina, mantenendo anche un bilanciato contenuto in acidi organici.

**TERRITORIO E PRODUZIONE:**

**PROVENIENZA:** i vigneti sono dislocati tra le piane ed i pendii della provincia di Gorizia, ad una altimetria che va dai 60 mt.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 per ettaro.

**ETÀ VIGNETO:** impianti del 2002.

**NOTE TECNICHE:**

**RESA HA:** 90 q.li.

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

**VINIFICAZIONE:** appena arrivate in cantina, le uve vengono delicatamente pressate. Il succo bianco che ne ricaviamo, 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%), mantenendo il vino a basse temperature, evitando la fermentazione malolattica. Dopo la fermentazione il vino sosta per 4 mesi sulle fecce nobili che vengono frequentemente rimescolate.

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

**NOTE ORGANOLETTICHE:** giallo paglierino, chiaro, ha un naso vivace di mela verde ed agrumi, con delle sfumature più dolci di gelsomino e fiori d'arancio. Il palato è elegante, con una equilibrata trama acida e delle sensazioni di erbe di campo e nocciola tostata. Il finale è persistente e sapido.

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

