



ATTEMS

CHARDONNAY 2019

DENOMINAZIONE: I.G.T. Venezia Giulia Chardonnay 2019.

ANDAMENTO STAGIONALE: lo Chardonnay delle terrazze è stato il primo vigneto, anche nel 2019, stagione in cui le scarse precipitazioni in primavera e un Maggio freddo hanno spostato di fatto tutte le fasi fenologiche di una decina di giorni. La fioritura dello Chardonnay delle piane alluvionali è iniziata il 5 Giugno, circa 7 giorni dopo che abbiamo visto le prime infiorescenze sbocciare in collina.

L'estate 2019 si è contraddistinta, nel goriziano, per il bel tempo con delle precipitazioni ben distribuite, che hanno reidratato il terreno nei mesi più caldi di Luglio e Agosto.

La vendemmia dello Chardonnay, visto l'andamento stagionale, è avvenuta lontano dalle calde temperature d'Agosto. L'annata più tardiva degli ultimi anni ci ha permesso di beneficiare delle temperature mattutine basse di fine estate che ci hanno regalato mosti ricchi in precursori aromatici. Il finale estivo soleggiato ha fatto maturare appieno tutte le uve Chardonnay, che abbiamo raccolto in maniera scalare; prima gli appezzamenti collinari e circa 20 giorni dopo le piane alluvionali.

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

DENSITÀ IMPIANTI: 5500 piante per ettaro.

ALLEVAMENTO: Guyot singolo e cordone speronato.

ETÀ VIGNETO: impianti del 2000.

NOTE TECNICHE:

RESA HA: 85 q.li

VENDEMMIA: a mano, la prima e terza 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 con riflessi color scorza di limone maturo. Il profumo è dolce con note di confettura d'agrumi, nocciola, e lievito di birra. Il palato è avvolgente, morbido e strutturato con un finale di miele di castagno, melone giallo e una percezione di tannini molto intrigante.

