



ATTEMS

## CHARDONNAY 2020

**HERKUNFT:** I.G.T. Venezia Giulia Chardonnay 2020

**KLIMAVERLAUF:** Der Winter 2020 war sehr ausgeglichen und die Temperaturen waren nie zu niedrig. Der milde März ließ einen vorzeitigen Austrieb erahnen. Durch das schnelle Erwärmen des Bodens wurde die Vegetationsphase angeschoben. Die Chardonnaysorte beginnt jedes Jahr den Austrieb sehr früh. Die Weinstöcke auf den östlich ausgerichteten Terrassen waren die ersten der Kellerei, die Anfang April, d.h. ungefähr eine Woche eher als im Schnitt, ihre Knospen öffneten.

Mai und April waren eher trocken, und die jungen Triebe konnten sich dadurch sanft entwickeln. Die Blüte dieser Sorte begann gleichmäßig in allen Weinbergen um den 20. Mai herum.

Juni war der regenreichste Sommermonat, doch dank der ständigen Luftströme in unseren Weinbergen blieben die Weinstöcke vollständig gesund.

Im Juli und August waren die Niederschläge sehr ausgeglichen. Regen fiel regelmäßig nach niemals zu heißen und trockenen Zeiträumen. Die Trauben hatten ein ideales Verhältnis von Zuckergehalt und organischen Säuren.

Durch die Terrassen mit sandigem Boden hatten einige unserer Chardonnay-Trauben einen guten Zuckergehalt und waren aromatisch voll ausgereift. Bei den Weinbergen mit schwemmsandigen Boden hatten die Trauben eine gute klassische Säure und eine leichtere Struktur.

**GEBIET UND HERSTELLUNG:**

**HERKUNFT:** die Weinberge befinden sich inmitten der Ebenen und der Hügel der Provinz Gorizia auf durchschnittlich 60 m ü.d.M.

**BODENBESCHAFFENHEIT:** zum Teil lehmig aus dem Eozän, entstanden durch das Anheben der Meeresböden vor 50 Millionen Jahren und zum Teil angeschwemmt, reich an Schotter und tief

**DICHTE:** 5500 Reben pro Hektar.

**ERZIEHUNG:** Guyot und Bogenerziehung

**ALTER DES WEINBERGS:** Pflanzen aus 2000

**TECHNISCHE DATEN:**

**HEKTARERTRAG:** 85 Doppelzentner

**LESE:** per Hand, die ersten 20 Septembertage

**VINIFIKATION:** Die Trauben werden in der Kellerei sanft gepresst. Der weiße Saft, der aus der Pressung gewonnen wurde, wird dann für 24-48 Stunden abgesetzt. Im Anschluss wird der saubere Most der alkoholischen Gärung bei niedriger Temperatur (15-17°C) 15 Tage lang unterzogen. Die Vinifikation erfolgt in Edelstahlbehältern und neuen Barriques (20%). Dabei sind die Temperaturen niedrig, womit eine malolaktische Gärung verhindert wird. Nach der Gärung ruht der Wein vier Monate auf der Hefe und wird wiederholt umgewälzt.

**ALKOHOL:** 12,5% Vol.

**WEINBESCHREIBUNG:** intensives Strohgelb, in der Nase ein perfektes Zusammenspiel von tropischer Frucht, Wiesenkräuter und Gewürzen mit einer schönen Note von Vanille und gerösteter Mandel. Die Struktur im Glas ist optimal und fließend; der Wein zeigt sich mit frischer Säure, die den cremigeren Eindruck im Abgang ausgleicht.

