



ATTEMS

CHARDONNAY 2020

DENOMINAZIONE: I.G.T. Venezia Giulia Chardonnay 2020

ANDAMENTO STAGIONALE: L'inverno 2020 è stato molto equilibrato, senza mai raggiungere temperature troppo basse. Un Marzo mite lasciava presagire un possibile inizio germogliamento anticipato, con il terreno che, riscaldandosi rapidamente, ha stimolato la ripresa vegetativa. Lo Chardonnay è una varietà a germogliamento precoce, come ogni anno, infatti, le terrazze esposte ad est sono state le prime in azienda a schiudere le loro gemme, i primi giorni di aprile, circa una settimana prima rispetto alla media storica. I mesi di Maggio ed Aprile, piuttosto asciutti, hanno fatto sviluppare dolcemente i giovani germogli. La fioritura di questa varietà è iniziata in maniera omogenea in tutti gli appezzamenti attorno al 20 Maggio. Giugno è stato il mese più piovoso dell'estate, ma, grazie alle correnti d'aria che hanno costantemente ventilato i nostri vigneti, le piante hanno mantenuto un perfetto stato di salute. Il corretto bilanciamento idrico di Luglio ed Agosto, con regolari piogge alternate a periodi asciutti, mai eccessivamente caldi, ha contribuito a mantenere, nei grappoli in via di maturazione, un ideale bilanciamento tra zuccheri ed acidi organici. Le terrazze su suoli di arenaria hanno contribuito a dare un buon grado zuccherino e piena maturità aromatica ad alcuni nostri Chardonnay, mentre le vigne su terreno alluvionale ci hanno regalato uve con la classica buona acidità ed una struttura più leggera.

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, i primi venti giorni 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 costantemente messe in sospensione.

GRADI ALCOLICI: 12,5% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: giallo paglierino intenso, all'olfatto c'è un ottimo connubio tra frutto tropicale, erbe di campo e spezie, con una bella trama di vaniglia e mandorla tostata. Ottima la struttura di questo calice, in un sorso che scorre fluido, l'acidità fresca bilancia le sensazioni più cremose del finale.

