



ATTEMS

## PINOT GRIGIO 2020

**DENOMINAZIONE:** D.O.C. Friuli Pinot Grigio 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, tuttavia il germogliamento del Pinot Grigio è iniziato i primi giorni di Aprile, nei terreni più drenanti, solo con qualche giorno d'anticipo rispetto alla media.

I mesi di Maggio ed Aprile, piuttosto asciutti, hanno fatto sviluppare dolcemente i giovani germogli che presentavano un bilanciato numero di infiorescenze. Le piante piantate a Pinot Grigio hanno raggiunto la piena fioritura l'ultima settimana di 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 alternati a periodi asciutti, mai eccessivamente caldi, ha contribuito a mantenere, nei grappoli in via di maturazione, un ideale bilanciamento tra zuccheri ed acidi organici.

Abbiamo iniziato la vendemmia dei primi Pinot Grigio l'ultima settimana di Agosto, con i mosti che rispecchiavano le grandi aspettative di un annata equilibrata, ricchi in acidità, aromi e un bilanciato contenuto in zuccheri.

**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 naturalmente ben umettati ricchi in argilla.

**DENSITÀ IMPIANTI:** 5500 piante per ettaro

**ALLEVAMENTO:** Cordone speronato e Guyot

**ETÀ VIGNETO:** impianti del 2002

**NOTE TECNICHE:**

**RESA HA:** 85 q.li

**VENDEMMIA:** a mano, da fine 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 costantemente messe in sospensione.

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

**NOTE ORGANOLETTICHE:** giallo paglierino brillante, il 2020 ci regala un Pinot Grigio vibrante al naso; mela e scorza di lime emergono con decisione in un bouquet finemente speziato di vaniglia e pepe bianco. Al palato è fresco, con una vivace acidità che mette in risalto l'ottima complessità di questo Pinot Grigio. Nel finale agrumato emergono piacevoli sensazioni minerali.

