



ATTEMS

PINOT GRIGIO RAMATO 2021

DENOMINAZIONE: D.O.C. Friuli Pinot Grigio 2021

ANDAMENTO STAGIONALE: Gennaio e Febbraio 2021 sono stati caratterizzati da un paio di settimane dove le temperature minime sono rimaste stabilmente al di sotto dei 0°C, contribuendo a ritardare il risveglio vegetativo, nonostante Marzo sia stato un mese decisamente mite. Il Pinot Grigio ha iniziato il germogliamento dopo la prima fredda decade di Aprile, cominciando dalle terrazze più esposte al sole. Le prime fasi vegetative sono state rallentate da un Maggio freddo con giornate piovose, mentre il sole di Giugno ha stimolato una rapida crescita della vegetazione, sviluppando una corretta superficie fotosintetizzante. La fioritura dei nostri Pinot Grigio è iniziata 10 giorni più tardi rispetto alla media storica. Luglio ed Agosto sono stati mesi caratterizzati da rilevanti escursioni termiche, con piogge sufficienti ad idratare e mantenere un corretto sviluppo vegeto-produttivo in tutte le varietà. La raccolta del Pinot Grigio è iniziata i primi giorni di Settembre, con uve che presentavano acidità sopra la media. La vendemmia di questa varietà è quindi proseguita senza sosta fino alla metà del mese, con le ultime uve che arrivavano in cantina molto più concentrate in zuccheri e intensamente colorate con la classica sfumatura viola della buccia del Pinot Grigio.

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, in parte terreni naturalmente ben umettati ricchi in argilla ed in parte terreni profondi, ricchi in ciottoli.

DENSITÀ IMPIANTI: 5500 piante per ettaro

ALLEVAMENTO: Cordone speronato e Guyot

ETÀ VIGNETO: impianti del 2002

NOTE TECNICHE:

RESA HA: 80 q.li

VENDEMMIA: a mano, i primi 15 giorni di Settembre.

VINIFICAZIONE: le bucce ed il mosto, dopo la diraspa-pigiatura, sono state lasciate in contatto per circa 10 ore a 8°C. Successivamente, il succo rosato, ricavato dalla soffice pressatura, viene lasciato decantare per 24-48 ore. Segue quindi, su mosto limpido, la fermentazione alcolica, condotta a basse temperature (15-17°C) per 15 giorni. La vinificazione è svolta in recipienti d'acciaio. 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: Al calice si presenta con il tipico colore, con una sfumatura color litchi. Il profumo è intenso, dove dominano le fragranze di pesca e ginestra e via via emerge una avvolgente sensazione di marasca. Al palato l'annata 2021 ci regala un Ramato deciso e perfettamente equilibrato, che ci colpisce per la grande dinamicità, persistenza ed un finale di uva spina e scorza d'agrumi.

