



ATTEMS

CHARDONNAY 2021



DENOMINAZIONE: I.G.T. Venezia Giulia Chardonnay 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. Solo i vigneti di Chardonnay in cima alle nostre colline hanno iniziato a schiudere le gemme ad inizio Aprile; visto il microclima caldo non hanno risentito del ritorno di freddo di metà mese.

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 fogliare. La fioritura dello Chardonnay 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.

Abbiamo raccolto lo Chardonnay in collina già ad inizio Settembre, circa 15 giorni dopo sono state raccolte le piane del vigneto chiamato Dolincis.

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.

ALLEVAMENTO: Guyot singolo e cordone speronato

DENSITA' IMPIANTI: 5500 piante per ettaro

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 barriques di secondo passaggio (20%), a temperature basse, evitando la fermentazione malolattica. Il vino affina per 4 mesi sulle fecce nobili che vengono regolarmente messe in sospensione.

GRADI ALCOLICI: 12,5% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE: Di colore giallo paglierino. Il profumo è complesso, dove emergono sensazioni fresche di margherita, muschio bianco, albicocca ed altre speziate di pane grigliato e mandorla caramellata. Al palato il vino è morbido e dona una sensazione avvolgente. Nel finale emerge una piacevole acidità citrina.