



ATTEMS

CHARDONNAY 2021



HERKUNFT: I.G.T. Venezia Giulia Chardonnay 2021

KLIMAVERLAUF: Im Januar und Februar 2021 gab es einige Wochen, in denen die Temperatur konstant unter Null Grad lag. Dadurch wurde der Vegetationszyklus verzögert, obgleich der Monat März sehr mild war. Nur bei den weit oben gelegenen Chardonnay-Rebstöcken brachen die Knospen Anfang April auf; aufgrund des warmen Mikroklimas waren sie nicht von der erneuten Kälte Mitte des Monats betroffen.

Der kalte, regnerische Mai verlangsamte die ersten Entwicklungsstadien, die Junisonne regte hingegen ein schnelles Wachstum an, wobei sich die Blattoberfläche korrekt entwickelte. Die Chardonnay-Blüte setzte 10 Tage später als üblich ein.

Juli und August waren Monate, die durch erhebliche Temperaturschwankungen gekennzeichnet waren. Die Regenfälle waren ausreichend, um alle Sorten mit Wasser zu versorgen und eine korrekte vegetative Entwicklung aufrechtzuerhalten.

In den Hügeln begann die Lese des Chardonnay bereits Anfang September, circa zwei Wochen später wurde in der Ebene der Weingarten Dolcins abgeerntet.

GEBIET UND PRODUKTION

HERKUNFT: Die Weinberge befinden sich sowohl in der Ebene als auch auf den Hängen der Provinz Görz und liegen auf einer durchschnittlichen Höhe von 60 Metern über dem Meeresspiegel.

BODENTYP: Teils sandiger Boden, der sich im Eozän vor 50 Millionen Jahren auf dem Bett eines Meeresbeckens abgelagert hatte, und teils tiefe, kieselhaltige Schwemmböden.

ERZIEHUNG: Einfachstreckbogen und Bogenerziehung

DICHTE: 5500 Pflanzen pro Hektar

ALTER DES WEINBERGS: Pflanzungen seit 2000

TECHNISCHE DATEN

HEKTARERTRAG: 85 dz/ha

LESE: Von Hand, vom 1. - 20. September

VINIFIKATION: Der durch sanfte Pressung erlangte Most wird für 24-48 Stunden abgesetzt. Im Anschluss wird der saubere Most der alkoholischen Gärung unterzogen, bei 15°-17°C, 15 Tage lang. Die Vinifikation erfolgt in Edelstahlbehältern und neuen Barrique (20%) bei niedrigen Temperaturen, womit eine malolaktische Gärung umgangen wird. Der Wein ruht dann 4 Monate auf der Edelhefe und wird wiederholt umgewälzt.

ALKOHOL: 12,5% Vol.

WEINBESCHREIBUNG: Strohgelb. Das Bukett ist komplex, in die Nase steigen frische Düfte von Gänseblümchen, weißem Moschus und Aprikose sowie würzige Noten von getoastetem Brot und karamellisierter Mandel. Am Gaumen offenbart sich der Wein weich und umhüllend. Im Abgang erscheint eine angenehme Zitrusnote.