



# ATTEMS

## PINOT GRIGIO 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 fogliare. 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.

### 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 fondali marini 50 milioni di anni fa, in parte terreni naturalmente ben umettati ricchi in argilla ed in parte terreni profondi, ricchi in ciottoli.

**ALLEVAMENTO:** Cordone speronato e Guyot

**DENSITA' IMPIANTI:** 5500 piante per ettaro

**ETÀ VIGNETO:** Impianti del 2002

### NOTE TECNICHE

**RESA HA:** 80 q.li

**VENDEMMIA:** A mano, i primi 15 giorni di settembre

**VINIFICAZIONE:** Appena arrivate in cantina, le uve vengono delicatamente pressate. Il succo 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 sulle fecce nobili che vengono regolarmente messe in sospensione.

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

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Di un elegante giallo paglierino, il Pinot Grigio 2021 ci regala dei profumi molto vivaci di melone bianco e cedro. Un accenno di mandorla e pane tostato, sono delle sensazioni accattivanti che introducono l'esperienza gustativa, dove questo vino esprime il suo carattere armonico ed energico, con sensazioni di pepe bianco e mela verde che emergono nel retrogusto.