



ATTEMS

CHARDONNAY 2022



BEZEICHNUNG: I.G.T. Venezia Giulia Chardonnay 2022

KLIMAVERLAUF: Der Winter 2022 war trocken, mit wenig Niederschlag und nicht besonders kalten Temperaturen, die allerdings allmählich zunahmen und dazu führten, dass die Reben der Chardonnays in den Hügeln am 11. April mit dem Austrieb begannen, während der Austrieb in den Ebenen fünf Tage später erfolgte.

Im Vergleich zum Durchschnitt der Region haben wir es geschafft, den Knospenaufbruch dank des späten Rückschnitts um etwa 10 Tage hinauszuzögern; eine Technik, die wir seit Jahren anwenden.

Der Frühling zeichnete sich durch milde Temperaturen und gutes Wetter aus und sorgte so für ein stetiges Wachstum der Vegetation.

Der Fruchtausatz der Chardonnays fand unmittelbar nach der Blüte Ende Mai statt und war dank des guten Wetters und der hervorragenden Luftzirkulation perfekt.

Juni und Juli waren zwei Monate, in denen der heiße Sommer durch einige wohltuende Regenfälle aufgefrischt wurde, die es den Pflanzen ermöglichten, den August ohne übermäßiges Wasserungleichgewicht zu überstehen.

Die Ernte der Chardonnay-Trauben begann in den Weinbergen in Hanglage 10 Tage früher als in den Weinbergen in der Ebene. Die erstgenannten Trauben zeichnen sich durch höhere Zuckerkonzentrationen und einen geringeren Säuregehalt aus, während die letzteren einen höheren Apfelsäuregehalt aufweisen.

TERROIR UND PRODUKTION

HERKUNFT: Die Weinberge befinden sich in den Ebenen und an den Hängen der Provinz Gorizia, auf einer durchschnittlichen Höhe von 60 m über dem Meeresspiegel.

BODENBESCHAFFENHEIT: zum Teil aus Sandstein aus dem Eozän, der durch die Hebung von Meeresböden vor 50 Millionen Jahren entstanden ist, und zum Teil aus kieselhaltigen, tiefen Schwemmlandböden.

ANBAUDICHTE: 5500 Pflanzen pro Hektar

ANBAUMETHODE: Zapfenkordon und Einzelspalier mit Guyot-System

ALTER DES WEINBERGS: Pflanzung im Jahr 2000

TECHNISCHE ANMERKUNGEN

HEKTARERTRAG: 85 Doppelzentner

WEINLESE: von Hand, zwischen Ende August und Anfang September.

VINIFIZIERUNG UND AUSBAU: Der durch die sanfte Pressung der Trauben gewonnene Most wird 24-48 Stunden lang dekantiert. Anschließend beginnt die alkoholische Gärung des klaren Mostes, die bei niedrigen Temperaturen (15-17° C) 15 Tage lang durchgeführt wird. Die Weinbereitung erfolgt in Stahlbehältern und in Barriques (20 %) bei niedrigen Temperaturen, um die malolaktische Gärung zu vermeiden. Der Wein reift 4 Monate lang auf dem edlen Hefetrub.

ALKOHOLGEHALT: 12,5 % Vol.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: für das Auge hat es eine schöne, volle strohgelbe Farbe. Das Bouquet des Attems Chardonnay ist eine Kombination aus fruchtigen Noten von weißer Feige, Quitte und Mandarine und würzigen Noten von Vanille und Kaffeebohnen. Der Wein ist weich und vollmundig, mit einer guten Struktur. Der Abgang ist anhaltend und enthält Noten von geröstetem Brot und Pinienkernen.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/2013.