



ATTEMS

CHARDONNAY 2021



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

CONDITIONS CLIMATIQUES : Les mois de janvier et de février 2021 ont été marqués par deux semaines au cours desquelles les températures minimales se sont maintenues en dessous de 0 °C, ce qui, malgré un mois de mars résolument doux, a contribué à retarder le débourrement. Seuls nos vignobles de chardonnay situés au sommet des collines ont commencé à débousser début avril ; grâce au microclimat chaud, ils n'ont pas été touchés par la vague de froid du milieu du mois.

Les premiers stades végétatifs ont été ralentis par un mois de mai froid avec des journées pluvieuses, tandis que le soleil de juin a stimulé une croissance rapide de la végétation et le développement d'une belle surface foliaire. La floraison du chardonnay a commencé 10 jours plus tard que la normale.

Les mois de juillet et d'août ont été marqués par d'importantes amplitudes thermiques et ont bénéficié de précipitations suffisantes pour l'hydratation et le développement végétatif et productif de tous les cépages.

Sur les coteaux, le chardonnay a été vendangé dès début septembre. Le vignoble Dolincis, situé dans la plaine, a quant à lui été vendangé environ 15 jours plus tard.

TERROIR ET PRODUCTION

ORIGINE : Les vignobles sont situés dans les plaines et sur les coteaux de la province de Gorizia, à une altitude moyenne de 60 m au-dessus du niveau de la mer.

TYPE DE SOL : En partie composé de grès d'origine éocène formé par le soulèvement des fonds marins il y a 50 millions d'années et en partie de sols alluviaux profonds riches en galets.

TAILLE : Guyot simple et cordon de Royat

DENSITÉ DES PLANTS : 5 500 pieds par hectare

ÂGE DE LA VIGNE : Plantée en 2000

NOTES TECHNIQUES

RENDEMENT/HA : 85 q

VENDANGES : À la main, les vingt premiers jours de septembre

VINIFICATION : Le moût issu du pressurage doux des raisins est mis à débousser pendant 24-48 heures. Après soutirage du moût clair, commence la fermentation alcoolique à basse température (15-17 °C) pendant 15 jours. La vinification se fait en cuves d'acier et en barriques de deux vins (20 %) à basse température afin d'éviter la fermentation malolactique. Le vin est élevé pendant 4 mois sur lies fines régulièrement mises en suspension.

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5 % Vol.

NOTES ORGANOLEPTIQUES : Robe jaune paille. Le nez complexe déploie des sensations fraîches de marguerite, de musc blanc et d'abricot mêlées à des sensations épicées de pain grillé et d'amande caramélisée. La bouche est souple et enveloppante. La finale dévoile une agréable acidité agrumée.

