



ATTEMS

PINOT GRIGIO RAMATO 2021

APPELLATION : D.O.C. Friuli Pinot Grigio 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. Après les dix premiers jours d'avril marqués par le froid, le pinot grigio a commencé à débousser sur les terrasses les plus exposées au soleil. 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 de photosynthèse. La floraison du pinot grigio a commencé 10 jours plus tard que d'ordinaire. 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. Les vendanges du pinot grigio ont commencé début septembre avec des raisins à l'acidité supérieure à la normale et se sont poursuivies sans relâche jusqu'au milieu du mois. Les derniers raisins arrivés au chai, d'un violet intense typique de la peau des raisins de pinot grigio, présentaient une concentration en sucre beaucoup plus élevée.

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, en partie de sols naturellement humides riches en argile et de sols profonds riches en galets.

DENSITÉ DES PLANTS : 5 500 pieds par hectare

TAILLE : Cordon de Royat et Guyot

ÂGE DE LA VIGNE : Plantée en 2002

NOTES TECHNIQUES

RENDEMENT/HA : 80 q

VENDANGES : À la main, les 15 premiers jours de septembre

VINIFICATION : Après l'égrappage, les peaux et le moût sont laissés en contact pendant environ 10 heures à 8 °C. Ensuite, le jus rosé issu du pressurage doux 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. Après la fermentation, le vin est élevé pendant 4 mois sur lies fines constamment mises en suspension.

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5 % Vol.

NOTES ORGANOLEPTIQUES : Dans le verre, il présente une robe caractéristique aux nuances litchi. Le nez intense est dominé par des arômes de pêche et de genêt qui peu à peu laissent place à une sensation enveloppante de marasque. La bouche franche et parfaitement équilibrée du Ramato 2021 surprend par son grand dynamisme, sa persistance et une finale de groseilles à maquereau et de zestes d'agrumes.

