



ATTEMS

PINOT GRIGIO 2021

ATTEMS

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 débourrer 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 foliaire. 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 arrivant au chai beaucoup plus concentrés en sucre.

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.

TAILLE : Cordon de Royat et Guyot

DENSITÉ DES PLANTS : 5 500 pieds par hectare

ÂGE DE LA VIGNE : Plantée en 2002

NOTES TECHNIQUES

RENDEMENT/HA : 80 q

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

VINIFICATION : Les raisins sont délicatement pressés dès leur arrivée au chai. Le moût obtenu est mis à débourber 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 (10 %) à basse température afin d'éviter la fermentation malolactique. Après la fermentation, le vin est élevé sur lies fines régulièrement mises en suspension.

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5 % Vol.

NOTES ORGANOLEPTIQUES : Paré d'une élégante robe jaune paille, le Pinot Grigio 2021 offre des arômes très vifs de melon blanc et de cèdre. La bouche s'ouvre sur des notes séduisantes d'amande et de pain grillé et voit ce vin exprimer son caractère harmonieux et énergique à travers des sensations de poivre blanc et de pomme verte qui apparaissent en fin de bouche.



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