



ATTEMS

CHARDONNAY 2022

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

CONDITIONS CLIMATIQUES : L'hiver 2022 a été sec avec de rares précipitations et des températures peu froides, qui ont progressivement augmenté faisant débourrer le chardonnay le 11 avril sur les coteaux et 5 jours plus tard dans la plaine.

Par rapport au reste de la région, nous avons réussi à retarder le débourrement des bourgeons d'une dizaine de jours grâce à une taille tardive, une technique que nous avons adoptée depuis plusieurs années.

Le printemps a été marqué par des températures douces et une belle météo, ce qui a permis une croissance constante de la végétation.

La nouaison du chardonnay, qui a eu lieu juste après la floraison de fin mai, a été parfaite grâce à une bonne météo et à une excellente ventilation.

Les mois de juin et de juillet ont été marqués par un été chaud ponctué de quelques pluies bénéfiques, qui ont permis à la vigne d'affronter le mois d'août sans déséquilibre hydrique majeur.

Les vendanges du chardonnay ont commencé dans les vignobles des coteaux 10 jours plus tôt que dans les vignobles de la plaine. Les premiers raisins présentaient une concentration en sucre élevée et une acidité faible, tandis que les derniers avaient une acidité malique 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 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, entre fin août et début septembre.

VINIFICATION : Le moût issu du pressurage doux des raisins 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 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 : À l'œil, le Chardonnay Attems présente une belle robe jaune paille soutenu. Le nez allie des notes fruitées de figue blanche, de coing et de mandarine à des notes épicées de vanille et de grains de café. Un vin bien charpenté, souple et enveloppant à la finale persistante marquée par des notes de pain grillé et de pignon de pin.



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