



ATTEMS

PINOT GRIGIO RAMATO 2022

APPELLATION : D.O.C. Friuli Pinot Grigio 2022

CONDITIONS CLIMATIQUES : L'hiver 2022 a été sec avec de rares précipitations et des températures peu froides, qui ont progressivement augmenté jusqu'à la première quinzaine d'avril, quand le débourrement du pinot grigio a commencé dans le vignoble Attems. 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 pleine floraison du pinot grigio a eu lieu le 25 mai, nettement plus tôt que les deux dernières années.

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 excessif.

Cette année, le pinot grigio a donné des grappes plus lâches. Pour protéger davantage le raisin du soleil, nous n'avons pas effeuillé la haie foliaire de ce vignoble contrairement aux années précédentes. Au moment des vendanges, les grappes présentaient une peau épaisse et ferme, d'un rose profond typique, ce qui nous a permis d'obtenir, cette année encore, un excellent Ramato.

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, de la dernière décade d'août à début septembre.

VINIFICATION : Après l'égrappage et le foulage, 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 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. 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 : Paré d'une robe brillante typique, couleur mangue sur le bord du disque, le Ramato Attems 2022 présente un nez délicatement floral de genêt et de rose des Alpes. En tournant le verre, des notes évidentes de pomme verte se libèrent et accompagnent la dégustation. Le corps est à la fois léger, précis et complexe avec une acidité équilibrée qui glisse agréablement sur le palais. La finale dévoile une minéralité typique du terroir et des touches de cassis et de prune.

