



ATTEMS

PINOT GRIGIO RAMATO 2022

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

ANDAMENTO STAGIONALE: L'inverno 2022 è stato asciutto, con poche precipitazioni e con temperature non particolarmente fredde, che sono andate però gradualmente aumentando fino alla prima metà di Aprile, quando è cominciato il germogliamento del Pinot Grigio nel vigneto Attems. Rispetto alla media del territorio siamo riusciti a ritardare la schiusa delle gemme di circa 10 giorni grazie alla potatura tardiva; tecnica questa che adottiamo ormai da anni.

La primavera è stata caratterizzata da temperature miti e bel tempo garantendo così una crescita della vegetazione costante. Il Pinot Grigio è giunto a piena fioritura il 25 Maggio, decisamente in anticipo rispetto alle ultime due annate.

Giugno e Luglio sono stati due mesi dove l'estate calda è stata reidratata da qualche pioggia benefica che ha permesso alle piante di fronteggiare il mese di Agosto senza squilibri idrici eccessivi.

Il Pinot Grigio quest'anno presentava grappoli più spargoli. A differenza delle scorse annate non abbiamo defogliato la parete vegetativa di questo vigneto al fine di mantenere l'uva più riparata dal sole. I grappoli, alla vendemmia, presentavano la tipica buccia di color rosa intenso, consistente e spessa, che ci ha consentito di ottenere anche quest'anno un eccellente Ramato.

TERRITORIO E PRODUZIONE:

PROVENIENZA: i vigneti sono dislocati tra le piane ed i pendii della provincia di Gorizia, ad una altimetria media di 60 m s.l.m

TIPOLOGIA SUOLO: in parte composti da Arenarie di origine eocenica originati dal sollevamento dei fondi marini 50 milioni di anni fa, in parte terreni naturalmente ben umettati ricchi in argilla ed in parte terreni profondi, ricchi in ciottoli.

DENSITÀ IMPIANTI: 5500 piante per ettaro

ALLEVAMENTO: Cordone speronato e Guyot

ETÀ VIGNETO: impianti del 2002

NOTE TECNICHE:

RESA HA: 80 q.li

VENDEMMIA: a mano, dall'ultima decade di Agosto ad inizio Settembre

VINIFICAZIONE: le bucce ed il mosto, dopo la diraspa-pigiatura, sono state lasciate in contatto per circa 10 ore a 8°C. Successivamente, il succo rosato, ricavato dalla soffice pressatura, viene lasciato decantare per 24-48 ore. Segue quindi, su mosto limpido, la fermentazione alcolica, condotta a basse temperature (15-17°C) per 15 giorni. La vinificazione è svolta in recipienti d'acciaio. Dopo la fermentazione il vino sosta per 4 mesi sulle fecce nobili che vengono costantemente messe in sospensione.

GRADI ALCOLICI: 12,5% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: colore brillante, tipico, dall'unghia color mango. L'Attems Ramato 2022 è delicatamente floreale al naso, di ginestra e rosa alpina. Agitando il calice spunta una evidente nota di mela verde che ci accompagna al sorso. Il corpo è leggero ed al contempo preciso e complesso, con una acidità bilanciata che scorre piacevole al palato. Nel finale emerge la mineralità tipica del territorio, con accenni di ribes e amoli.

