



ATTEMS

CHARDONNAY 2023



BEZEICHNUNG: I.G.T. Venezia Giulia Chardonnay 2023

KLIMAVERLAUF:

Das Jahr 2023 begann mit einem regnerischen Januar und einem trockenen, kalten Februar.

Wie üblich war der Chardonnay aus den Terrassen der erste Weinberg, der dieses Jahr am 30. März austrieb, während man in den Überschwemmungsgebieten noch 15 Tage warten musste.

Der Frühling war durch häufige Niederschläge gekennzeichnet, was dazu führte, dass wir in diesem frühen Stadium der Vegetationsentwicklung besonders gefordert waren. Eine sorgfältige Auswahl der Triebe, eine längere Aufrechterhaltung der Gründüngung und eine gute Belüftung an trockenen Tagen trugen dazu bei, den Weinberg in einem guten Gesundheitszustand zu halten.

Der Sommer war heiß, aber nie zu heiß, mit mehreren mehr oder weniger intensiven Regenfällen, die den Boden regelmäßig wieder befeuchteten.

Zur Förderung der optimalen Reifung der Chardonnays haben wir den Bereich um die Traube auf der dem Morgenlicht ausgesetzten Seite entlaubt.

Der Chardonnay wurde Mitte September gelesen und profitierte dabei von kühleren Tagen als zu Beginn des Monats.

TERROIR UND PRODUKTION

HERKUNFT: Die Weinberge befinden sich in den Ebenen und an den Hängen der Provinz Gorizia, auf einer durchschnittlichen Höhe von 60 m über dem Meeresspiegel.

BODENBESCHAFFENHEIT: zum Teil aus Sandstein aus dem Eozän, der durch die Hebung von Meeresböden vor 50 Millionen Jahren entstanden ist, und zum Teil aus kieselhaltigen, tiefen Schwemmlandböden.

ANBAUMETHODE: Zapfenkordon und Einzelspalier mit Guyot-System

ANBAUDICHTE: 5500 Pflanzen pro Hektar

ALTER DES WEINBERGES: Pflanzung im Jahr 2000

TECHNISCHE ANMERKUNGEN

HEKTARERTRAG: 85 Doppelzentner

WEINLESE: von Hand, Mitte September

VINIFIZIERUNG UND AUSBAU: Der durch die sanfte Pressung der Trauben gewonnene Most wird 24-48 Stunden lang dekantiert. Anschließend beginnt die alkoholische Gärung des klaren Mostes, die bei niedrigen Temperaturen (15-17° C) 15 Tage lang durchgeführt wird. Die Weinbereitung erfolgt in Stahltanks und Barriques (20 %) bei niedrigen Temperaturen, um eine malolaktische Gärung zu vermeiden. Der Wein reift 4 Monate lang auf dem edlen Hefetrub.

ALKOHOLGEHALT: 12,5% Vol.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. In der Nase entfaltet sich ein komplexes Bouquet mit anfänglichen Noten von reifer Zitrone und weißer Melone, die sich harmonisch mit Anklängen von Mandeln und Gewürzen verbinden.

Die seidige Textur und die knackige Säure verleihen dem Wein eine ausgezeichnete Nachhaltigkeit.