



ATTEMS

CHARDONNAY 2023



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

CONDITIONS CLIMATIQUES :

L'année 2023 a commencé par un mois de janvier pluvieux, suivi d'un mois de février froid et sec.

Comme toujours, le vignoble de chardonnay en terrasses a été le premier à débousser (le 30 mars cette année), tandis que dans les plaines alluviales il a fallu attendre 15 jours de plus.

Le printemps a été marqué par des pluies régulières, qui nous ont bien occupés en ce début de cycle végétatif. Une sélection minutieuse des bourgeons, le maintien des engrais verts sur une plus longue durée et une bonne ventilation par temps sec ont contribué à assurer un bon état sanitaire du vignoble.

L'été a été chaud, sans jamais être torride, avec plusieurs épisodes pluvieux plus ou moins intenses qui ont réhydraté régulièrement le sol.

Pour favoriser une maturation optimale du chardonnay, nous avons procédé à un effeuillage au niveau de la zone des grappes, côté est.

La récolte du chardonnay a eu lieu à la mi-septembre, bénéficiant de journées plus fraîches qu'au début du mois.

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, à la mi-septembre

VINIFICATION : Le moût issu du pressurage doux des raisins est mis à débousser 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 : Robe jaune paille aux reflets dorés. Le nez complexe s'ouvre sur des notes de cédrat mûr et de melon blanc qui se mêlent harmonieusement à des touches d'amande et d'épices.

La texture soyeuse et une acidité croquante donnent au vin une superbe longueur.