



ATTEMS

CHARDONNAY 2023



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

ANDAMENTO STAGIONALE:

L'annata 2023 è iniziata con un Gennaio piovoso ed un Febbraio asciutto e freddo. Come di consueto lo Chardonnay delle terrazze è stato il primo vigneto a schiudere le gemme, quest'anno il 30 Marzo, mentre per le piane alluvionali è stato necessario attendere altri 15 giorni.

La primavera è stata una stagione caratterizzata da piogge frequenti che ci hanno particolarmente impegnato in questo inizio di sviluppo vegetativo. La selezione certosina dei germogli, il mantenimento più prolungato dei sovesci ed una buona ventilazione nelle giornate asciutte, hanno contribuito a mantenere il vigneto in un buono stato sanitario.

L'estate è stata calda ma mai torrida, con diversi fenomeni piovosi più o meno intensi che hanno periodicamente reidratato il terreno.

Per favorire una maturazione ottimale degli Chardonnay abbiamo defogliato l'area attorno al grappolo, al lato esposto alla luce mattutina.

La raccolta dello Chardonnay è stata effettuata a metà Settembre beneficiando di giornate più fresche rispetto all'inizio del mese.

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 ed in parte terreni alluvionali ricchi in ciottoli, profondi.

ALLEVAMENTO: guyot singolo e cordone speronato

DENSITA' IMPIANTI: 5500 piante per ettaro

ETÀ VIGNETO: impianti del 2000

NOTE TECNICHE

RESA HA: 85 q.li

VENDEMMIA: a mano, a metà Settembre

VINIFICAZIONE: il mosto ricavato dalla soffice pressatura delle uve viene lasciato decantare per 24-48 ore. Inizia successivamente, su mosto limpido, la fermentazione alcolica, condotta a basse temperature (15-17°C) per 15 giorni. La vinificazione è svolta in recipienti d'acciaio e barriques di secondo passaggio (20%), a temperature basse, evitando la fermentazione malolattica. Il vino affina per 4 mesi sulle fecce nobili che vengono regolarmente messe in sospensione.

GRADI ALCOLICI: 12,5% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso rivela un bouquet complesso, con iniziali note di cedro maturo e melone bianco che si fondono armoniosamente con accenni di mandorla e spezie.

La texture setosa e una acidità croccante conferiscono al vino un'ottima lunghezza.