



# ATTEMS

## PINOT GRIGIO 2023



**APPELLATION** : D.O.C. Friuli Pinot Grigio 2023

**CONDITIONS CLIMATIQUES :**

L'année 2023 a commencé par un mois de janvier pluvieux, suivi d'un mois de février froid et sec. La fin de l'hiver et le début du printemps ont été propices à un débourrement des vignes de pinot grigio conforme à la normale.

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.

Les conditions climatiques fluctuantes ont retardé la maturation des raisins ; la récolte du pinot grigio n'a commencé que début septembre, avec des raisins moins riches en sucres qu'à l'ordinaire, mais avec une bonne teneur en acides malique et tartrique.

**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.

**TAILLE** : Cordon de Royat et Guyot

**DENSITÉ DES PLANTS** : 5 500 pieds par hectare

**ÂGE DE LA VIGNE** : Plantée en 2002

**NOTES TECHNIQUES**

**RENDEMENT/HA** : 80 q

**VENDANGES** : À la main, les 15 premiers jours de septembre

**VINIFICATION** : Les raisins sont délicatement pressés dès leur arrivée au chai. Le moût obtenu 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 et en barriques (10 %) à basse température afin d'éviter la fermentation malolactique. Après la fermentation, le vin est élevé sur lies fines régulièrement mises en suspension.

**DEGRÉ D'ALCOOL** : 12,5% Vol.

**NOTES ORGANOLEPTIQUES** : Dans le verre, il présente une belle robe jaune paille. Le nez est net et exubérant avec des notes de fleurs des champs, de cédrat et de poire Williams ainsi que des touches plus douces de beurre de cacao et de vanille. La bouche confirme la vivacité du bouquet, une acidité saline apporte du dynamisme au goût et nous accompagne jusqu'à la finale aux notes de poivre blanc et de zestes d'agrumes.