



ATTEMS

PINOT GRIGIO 2023



DENOMINAZIONE: D.O.C. Friuli Pinot Grigio 2023

ANDAMENTO STAGIONALE:

L'annata 2023 è iniziata con un Gennaio piovoso ed un Febbraio asciutto e freddo. L'evoluzione della fine dell'inverno ed inizio primavera è stato favorevole per un germogliamento in linea con la media storica per i vigneti di Pinot Grigio.

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.

L'andamento stagionale altalenante ha fatto ritardare la maturazione delle uve; la raccolta del Pinot Grigio è iniziata solo i primi di Settembre, con uve meno ricche in zuccheri rispetto alla media ma con un buon contenuto in acido malico e tartarico.

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 fondali marini 50 milioni di anni fa, in parte terreni naturalmente ben umettati ricchi in argilla ed in parte terreni profondi, ricchi in ciottoli.

ALLEVAMENTO: Cordone speronato e Guyot

DENSITA' IMPIANTI: 5500 piante per ettaro

ETÀ VIGNETO: Impianti del 2002

NOTE TECNICHE

RESA HA: 80 q.li

VENDEMMIA: a mano, i primi 15 giorni di Settembre

VINIFICAZIONE: appena arrivate in cantina, le uve vengono delicatamente pressate. Il succo che ne ricaviamo 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 barrique (10%), mantenendo il vino a basse temperature, evitando la fermentazione malolattica. Dopo la fermentazione il vino sosta sulle fecce nobili che vengono regolarmente messe in sospensione.

GRADI ALCOLICI: 12,5% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: al calice si presenta di un bel colore giallo paglierino. Al naso il profumo è netto ed esuberante; fiori di campo, cedro e pera Williams con accenni più dolci di burrocaio e vaniglia. L'assaggio conferma le vivaci sensazioni percepite all'olfatto, un'acidità sapida dona dinamicità gustativa e ci accompagna al finale di pepe bianco e scorza d'agrumi.