



ATTEMS



PINOT GRIGIO RAMATO 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.

DENSITÉ DES PLANTS : 5 500 pieds par hectare

TAILLE : Cordon de Royat et Guyot

ÂGE DE LA VIGNE : Plantée en 2002

NOTES TECHNIQUES :

RENDEMENT/HA : 80 q

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

VINIFICATION : Après l'égrappage et le foulage, les peaux et le moût sont laissés en contact pendant environ 10 heures à 8 °C. Ensuite, le jus rosé issu du pressurage doux 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. Après la fermentation, le vin est élevé pendant 4 mois sur lies fines constamment mises en suspension.

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5%Vol

NOTES ORGANOLEPTIQUES : À l'œil, il présente une robe limpide et brillante aux nuances pêche. Le millésime 2023 nous a donné un vin au nez intense, dominé par des arômes d'agrumes, suivis de jasmin et d'une touche de violette. La bouche franche du Ramato offre un corps léger à l'acidité fraîche, qui souligne la finale minérale et fruitée.