



ATTEMS

PINOT GRIGIO RAMATO 202

CLM GL GMLC8 D.O.C. Friuli Pinot Grigio 202
L CLR M R EGML C8

L'annata 202 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.

RCPGRMPGM C NPM T GMLC8

NPMUCLGCL 8 i vigneti sono dislocati tra le piane ed i pendii della provincia di Gorizia, ad una altimetria media di 60 m s.l.m

RGNM MEG TM M8 in parte composti da Arenarie di origine eocenica originati dal sollevamento dei fondi marini 50 milioni di anni fa, in parte terreni naturalmente ben umettati ricchi in argilla ed in parte terreni profondi, ricchi in ciottoli.

CL GR G NG LRG85500 piante per ettaro

CU CLR M8 Cordone speronato e Guyot

CR UGELCRM8 impianti del 2002

LMRC RCALGAF C8

PC F 8 80 q.li

UCL C G 8 a mano, i primi 15 giorni di settembre

UGLGDGA GMLC8 le bucce ed il mosto, dopo la diraspa-pigiatura, sono state lasciate in contatto per circa 10 ore a 8°C. Successivamente, il succo rosato, ricavato dalla soffice pressatura, viene lasciato decantare per 24-48 ore. Segue quindi, su mosto limpido, la fermentazione alcolica, condotta a basse temperature (15-17°C) per 15 giorni. La vinificazione è svolta in recipienti d'acciaio. Dopo la fermentazione il vino sosta per 4 mesi sulle fecce nobili che vengono costantemente messe in sospensione.

EP G AM GAG8 12,5% Vol

LMRC MPE LM CRRGAF C8 alla vista si presenta limpido, brillante, con una sfumatura color pesca. L'annata 202 ci ha regalato un vino dall'aroma intenso, con fragranze agrumate che dominano, seguite da gelsomino e un accenno di viola. Il corpo è leggero ma al sorso il Ramato è deciso, con una fresca acidità che tratteggia il finale minerale e fruttato.

