



ATTEMS



PINOT GRIGIO RAMATO 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 fondi marini 50 milioni di anni fa, in parte terreni naturalmente ben umettati ricchi in argilla ed in parte terreni profondi, ricchi in ciottoli.

DENSITÀ IMPIANTI: 5500 piante per ettaro

ALLEVAMENTO: Cordone speronato e Guyot

ETÀ VIGNETO: impianti del 2002

NOTE TECNICHE:

RESA HA: 80 q.li

VENDEMMIA: a mano, i primi 15 giorni di Settembre

VINIFICAZIONE: 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.

GRADI ALCOLICI: 12,5% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE: alla vista si presenta limpido, brillante, con una sfumatura color pesca. L'annata 2023 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.