



ATTEMS

## CHARDONNAY 2024

**BEZEICHNUNG:** I.G.T. Venezia Giulia Chardonnay 2024

**KLIMAVERLAUF:**

Der Winter 2024 zeichnete sich durch normale Niederschläge und nicht besonders kalte Temperaturen aus, die bis zur ersten Aprilwoche allmählich anstiegen, als der Austrieb des Chardonnay begann. Im Vergleich zum territorialen Kalender konnten wir den Knospenansatz durch einen späten Schnitt um etwa 10 Tage hinauszögern; eine Technik, die wir seit Jahren anwenden.

Das Frühjahr zeichnete sich zunächst durch milde Temperaturen und leicht überdurchschnittliche Niederschläge aus, dann setzte sich das schöne Wetter durch und sorgte für ein stetiges Wachstum der Vegetation.

Der Fruchtansatz der Chardonnay-Trauben fand unmittelbar nach der Blüte Ende Mai statt und war dank des guten Wetters und der hervorragenden Luftzirkulation perfekt.

Juni und Juli waren zwei Monate, in denen der heiße Sommer durch einige wohltuende Regenfälle aufgefrischt wurde, die es den Pflanzen ermöglichten, den August ohne übermäßiges Wasserungleichgewicht zu überstehen.

Die Ernte der Chardonnay-Trauben begann in den Weinbergen in Hanglage 10 Tage früher als in den Weinbergen in der Ebene. Die erstgenannten Trauben zeichnen sich durch höhere Zuckerkonzentrationen und einen geringeren Säuregehalt aus, während die letzteren einen höheren Apfelsäuregehalt aufweisen.

**TERROIR UND PRODUKTION**

**HERKUNFT:** Die Weinberge befinden sich in den Ebenen und an den Hängen der Provinz Gorizia, auf einer durchschnittlichen Höhe von 60 m über dem Meeresspiegel.

**BODENBESCHAFFENHEIT:** zum Teil aus Sandstein aus dem Eozän, der durch die Hebung von Meeresböden vor 50 Millionen Jahren entstanden ist, und zum Teil aus kieselhaltigen, tiefen Schwemmlandböden.

**ANBAUMETHODE:** Zapfenkordon und Einzelspalier mit Guyot-System

**ANBAUDICHTE:** 5500 Pflanzen pro Hektar

**ALTER DES WEINBERGES:** Pflanzung im Jahr 2000

**TECHNISCHE ANMERKUNGEN**

**HEKTARERTRAG:** 85 Doppelzentner

**WEINLESE:** Erste September-Dekade

**VINIFIZIERUNG UND AUSBAU:** Der durch die sanfte Pressung der Trauben gewonnene Most wird 24-48 Stunden lang dekantiert. Anschließend beginnt die alkoholische Gärung des klaren Mostes, die bei niedrigen Temperaturen (15-17° C) 15 Tage lang durchgeführt wird. Die Weinbereitung erfolgt in Stahltanks und Barriques (20 %) bei niedrigen Temperaturen, um eine malolaktische Gärung zu vermeiden. Der Wein reift 4 Monate lang auf dem edlen Hefetrub.

**ALKOHOLGEHALT:** 12,5% Vol.

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:** Der durch die sanfte Pressung der Trauben gewonnene Most wird 24-48 Stunden lang dekantiert. Im Anschluss findet die alkoholische Gärung des klaren Mostes bei niedrigen Temperaturen (15-17° C) statt, die 15 Tage lang andauert. Die Weinbereitung erfolgt in Stahltanks und Barriques (20 %) bei niedrigen Temperaturen, um eine malolaktische Gärung zu vermeiden. Der Wein reift 4 Monate lang auf dem edlen Hefetrub.

