



ATTEMS

CHARDONNAY 2024



APPELLATION : I.G.T. Venezia Giulia Chardonnay 2024

CONDITIONS CLIMATIQUES :

L'hiver 2024 a été marqué par des précipitations conformes à la normale et des températures peu froides, qui ont augmenté progressivement jusqu'à la première semaine d'avril, quand le débourrement du chardonnay a commencé. Par rapport au reste de la région, nous avons réussi à retarder le débourrement des bourgeons d'une dizaine de jours grâce à une taille tardive, une technique que nous avons adoptée depuis plusieurs années.

Dans un premier temps, le printemps a été marqué par des températures douces et des précipitations légèrement supérieures à la normale, puis le beau temps a pris le dessus, assurant une croissance régulière de la végétation.

La nouaison du chardonnay, qui a eu lieu juste après la floraison de fin mai, a été parfaite grâce à une bonne météo et à une excellente ventilation.

Les mois de juin et de juillet ont été marqués par un été chaud ponctué de quelques pluies bénéfiques, qui ont permis à la vigne d'affronter le mois d'août sans déséquilibre hydrique majeur.

Les vendanges du chardonnay ont commencé dans les vignobles des coteaux 10 jours plus tôt que dans les vignobles de la plaine. Les premiers raisins présentaient une concentration élevée en sucre et une faible acidité, tandis que les derniers avaient une acidité malique plus élevée.

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 et en partie de sols alluviaux profonds riches en galets.

TAILLE : Guyot simple et cordon de Royat

DENSITÉ DES PLANTS : 5 500 pieds par hectare

ÂGE DE LA VIGNE : Plantée en 2000

NOTES TECHNIQUES

RENDEMENT/HA : 85 q

VENDANGES : Première décade de septembre

VINIFICATION : Le moût issu du pressurage doux des raisins 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 et en barriques de deux vins (20 %) à basse température afin d'éviter la fermentation malolactique. Le vin est élevé pendant 4 mois sur lies fines régulièrement mises en suspension.

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5% Vol.

NOTES ORGANOLEPTIQUES : À l'œil, il présente une belle robe jaune paille soutenu. Le nez du Chardonnay Attems allie des notes fruitées de figue blanche, de coing et de mandarine à des notes épicées de vanille et de grains de café. Un vin bien charpenté, souple et enveloppant. La finale persistante est marquée par des notes de pain grillé et de pignon de pin.

