



# ATTEMS

## CHARDONNAY 2024



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

**ANDAMENTO STAGIONALE:**

L'inverno 2024 è stato caratterizzato da precipitazioni nella norma con temperature non particolarmente fredde, che sono andate però gradualmente aumentando fino alla prima settimana di Aprile, quando è cominciato il germogliamento dello Chardonnay. Rispetto al calendario del territorio siamo riusciti a ritardare la schiusa delle gemme di circa 10 giorni grazie alla potatura tardiva; tecnica questa che adottiamo ormai da anni.

La primavera è stata caratterizzata da temperature miti ed una piovosità all'inizio leggermente sopra la media poi ha preso il sopravvento il bel tempo, garantendo così una crescita della vegetazione costante.

L'allegagione degli Chardonnay, avvenuta subito dopo la fioritura di fine Maggio, è stata perfetta, complice il bel tempo e l'ottima ventilazione.

Giugno e Luglio sono stati due mesi dove l'estate calda è stata reidratata da qualche pioggia benefica che ha permesso alle piante di fronteggiare il mese di Agosto senza squilibri idrici importanti.

La raccolta delle uve Chardonnay è iniziata dai vigneti collinari, con 10 giorni d'anticipo rispetto ai vigneti delle piane. Le prime uve sono caratterizzate da concentrazioni zuccherine più elevate ed acidità più contenute, mentre nelle ultime abbiamo rilevato una acidità malica più elevata.

**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 ed in parte terreni alluvionali ricchi in ciottoli, profondi.

**ALLEVAMENTO:** guyot singolo e cordone speronato

**DENSITA' IMPIANTI:** 5500 piante per ettaro

**ETÀ VIGNETO:** impianti del 2000

**NOTE TECNICHE**

**RESA HA:** 85 q.li

**VENDEMMIA:** prima decade di Settembre

**VINIFICAZIONE:** il mosto ricavato dalla soffice pressatura delle uve viene lasciato decantare per 24-48 ore. Inizia successivamente, su mosto limpido, la fermentazione alcolica, condotta a basse temperature (15-17°C) per 15 giorni. La vinificazione è svolta in recipienti d'acciaio e barriques di secondo passaggio (20%), a temperature basse, evitando la fermentazione malolattica. Il vino affina per 4 mesi sulle fecce nobili che vengono regolarmente messe in sospensione.

**GRADI ALCOLICI:** 12,5% Vol.

**NOTE ORGANOLETICHE:** alla vista si presenta di un bel colore giallo paglierino carico. I profumi dell'Attems Chardonnay sono un connubio di note fruttate di fico bianco, mela cotogna e mandarino e note speziate di vaniglia e caffè in grani. Il vino è morbido ed avvolgente, di buona struttura. Nel finale persistente arrivano sensazioni di pane tostato e pinoli.