



ATTEMS

PINOT GRIGIO 2024



APPELLATION : D.O.C. Friuli Pinot Grigio 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 pinot grigio 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 pleine floraison du pinot grigio a eu lieu vers le 24 mai, en ligne avec l'année précédente.

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 excessif.

Cette année, le pinot grigio a donné des grappes plus lâches. Les vendanges ont été échelonnées sur le plus grand nombre de jours possible, ce qui a permis de maintenir un bon équilibre entre la teneur en sucre et l'acidité des moûts, qui dès les premiers jours de fermentation dégageaient de délicieux arômes.

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, en partie de sols naturellement humides riches en argile et de sols profonds riches en galets.

TAILLE : Cordon de Royat et Guyot

DENSITÉ DES PLANTS : 5 500 pieds par hectare

ÂGE DE LA VIGNE : Plantée en 2002

NOTES TECHNIQUES

RENDEMENT/HA : 80 q

VENDANGES : De la dernière décade d'août à début septembre.

VINIFICATION : Les raisins sont délicatement pressés dès leur arrivée au chai. Le moût obtenu 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 (10 %) à basse température afin d'éviter la fermentation malolactique. Après la fermentation, le vin est élevé sur lies fines régulièrement mises en suspension.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13% Vol

NOTES ORGANOLEPTIQUES : Robe jaune paille clair. Le nez est finement détaillé : prune blanche, tilleul en fleur et zeste de vanille. Ce vin fait preuve d'une belle complexité et se distingue à la dégustation par un mariage réussi entre acidité agrumée et structure veloutée.